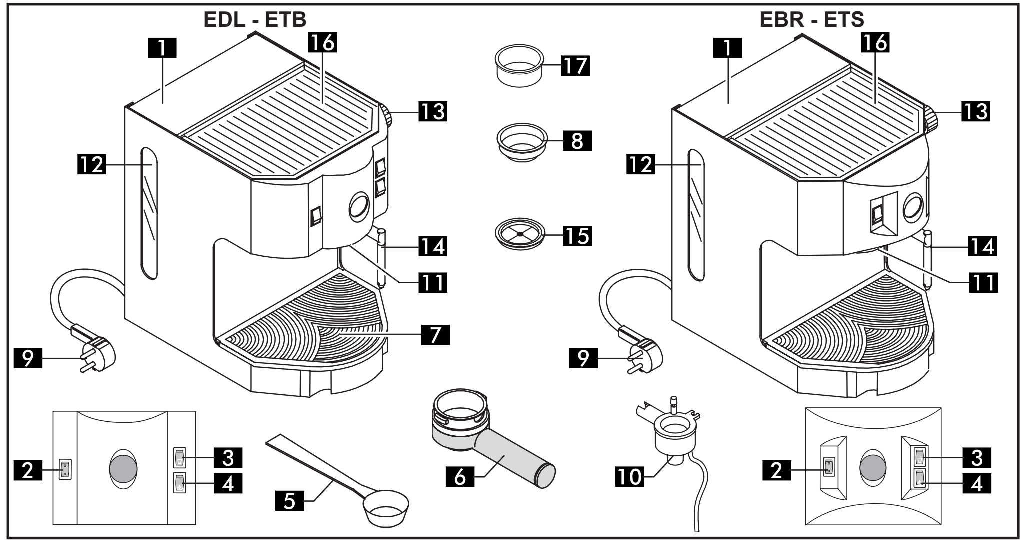


1 Coperchio Serbatoio.	1 Tank cover
2 Interruttore Generale.	2 Main switch
3 Interruttore Caffè.	3 Coffee switch
4 Interruttore Vapore.	4 Steam switch
5 Misurino per Dose Caffè.	5 Measuring spoon for one coffee
6 Portafiltro Press. Meccanico	6 Pressurized filter holder (mech.)
7 Vasca di Recupero.	7 Drip tray
8 Filtro per Cialde.	8 Filter for coffee capsules
9 Cavo Alimentazione.	9 Power cable
10 Cappuccino Automatic.	10 Cappuccino Automatic device
11 Gruppo Caldaia.	11 Boiler group
12 Serbatoio Acqua	12 Water tank
13 Pomello Acqua Calda-Vapore.	13 Hot water/steam knob
14 Turbo cappuccino.	14 Turbo Cappuccino
15 Guarnizione per cialde	15 Insert for coffee capsules
16 Scaldatazze attivo **(Solo x MOD. EDL - EBR)**	16 Active cup-heater **(MOD. EDL - EBR Only)**
17 Filtro caffè	17 Coffee filter
1 Wassertankdeckel	1 Couvercle réservoir
2 Ein-/Aus-Schalter	2 Interrupteur général
3 Schalter für Kaffee	3 Interrupteur café
4 Schalter für Dampf	4 Interrupteur vapeur
5 Meßlöffel	5 Mesure pour une dose de café
6 Druckregulierter Siebträger	6 Porte-filtre pressurisé
7 Abtropfschale mit Abtropfgitter	7 Cuvette recueille-gouttes
8 Sieb 1 / 2 Tassen /Sieb für Pods	8 Filtre à capsules
9 Netzkabel	9 Câble d'alimentation
10 Cappuccino Automatic	10 Cappuccino Automatic
11 Brühkopf	11 Groupe chaudière
12 Wassertank	12 Réservoir de l'eau
13 Heißwasser-/Dampf-Drehknopf	13 Bouton de réglage eau chaude/vapeur
14 Turbo Cappuccinodüse	14 Turbo Cappuccino
15 Siebeinlage für Pods	15 Joint pour capsules
16 Aktiven Tassenwärmer **(Nur MOD. EDL - EBR)**	16 Chauffe-tassen actif **(MOD. EDL - EBR Seulement)**
17 Kaffeefilter	17 Filtre café

ATTENZIONE

Per garantire un buon funzionamento, ed evitare danni a persone o cose riportiamo alcune semplici norme di sicurezza,Vi preghiamo di osservarle scrupolosamente:

- **Leggere attentamente e conservare queste istruzioni d'uso.**
- Non toccare le superfici calde.
- Per evitare incendi, scosse elettriche e danni personali non immegere nell'acqua l'apparecchio, il cavo alimentazione o altri componenti elettrici.
- Collocare l'apparecchio in un luogo sicuro, lontano da fonti di calore e dalla portata dei bambini.
- Prima di scollegare l'apparecchio assicurarsi che gli interruttori siano in posizione spenta.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene usato o prima di procedere alla sua pulizia.
- Non usare l'apparecchio se non funziona correttamente, o se cavi e spina sono stati danneggiati.
- I cavi e le spine danneggiati devono essere sostituiti immediatamente da centri assistenza autorizzati.
- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non usare l'apparecchio per altro uso che non sia quello per il quale è stato costruito.
- Verificare, prima dell'uso, che la quantità d'acqua nel serbatoio sia sufficiente e che il pomello regolazione acqua calda sia chiuso.
- Per evitare danni non usare accessori non omologati dal costruttore.
- Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè.
- Rispettate le avvertenze di decalcificazione.
- La caffettiera è un apparecchio ad uso domestico e non professionale, comportarsi di conseguenza.
- Prima della **MESSA IN FUNZIONE** assicurarsi che la tensione di alimentazione specificata nella targhetta dati posta sotto l'apparecchio sia quella in uso nel Paese
- In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che sono stati istruiti o supervisionati al riguardo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giocano con l' apparecchio.
- Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono stati danneggiati; si raccomanda di sostituire il cavo di alimentazione o di far controllare la macchina da un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.

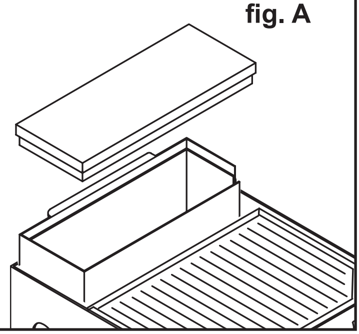
DATI TECNICI

Modello	EDL - ETB	EBR - ETS
Dimensioni (mm)	L 220 - H 295 - P 265	
Peso (kg)	5,5	
Capacità serbatoio	2,7 l	
Erogazione vapore	5 minuti	
Cavo alimentazione	ca. 160 cm	
Pressione max.	15 bar	
Alimentazione	230V-50Hz. / 120V-60Hz	
Potenza Assorbita	950 Watt	
Termostati	Di servizio per caffè e vapore; di sicurezza	
Caldaia	Acciaio inox con elemento riscaldante 900 W	
Protezioni	Termoprottetore 100°C, Termostato, Valvola di sicurezza	
Accessori	Misurino caffè, Portafiltro pressurizzato meccanico, Cappuccino Automatic, Turbo Cappuccino, Istruzioni per l'uso, Filtro per cialde, Filtro per caffè, Guarnizione per cialde.	

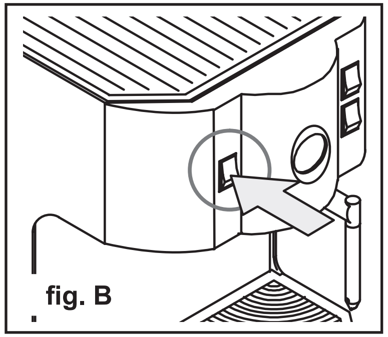
MESSA IN FUNZIONE

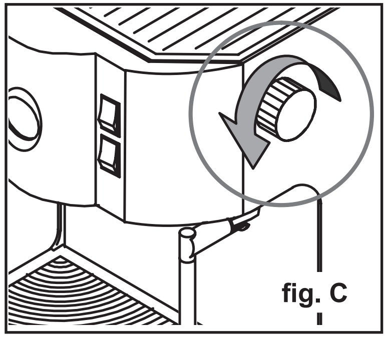
- Togliere il coperchio (**1**) ed estrarre il serbatoio (**12**), riempirlo con acqua fredda e reinserirlo.(**fig A**)
- Immergere i tubi nel serbatoio ed introdurli nell'apposita sede in alto a destra, riporre il coperchio (**1**) sul serbatoio (**12**).
- Controllare che gli interruttori (**2-3-4**) siano nella posizione spenta.
- Inserire la spina del cavo alimentazione (**9**) nella presa di corrente.

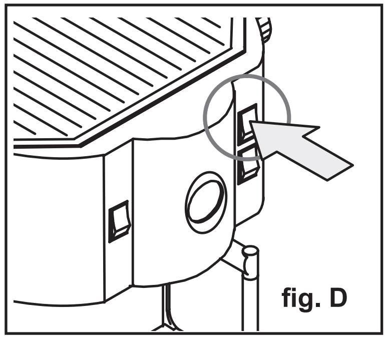
fig. A



- Premere l'interruttore generale (**2**). La spia incorporata nel tasto, illuminandosi, indicherà che l'apparecchio è in funzione (**fig. B**). I modelli "Eurobar" ed "Eurobar de Luxe" sono dotati di uno scaldatazze attivo (**16**) che entra in funzione con l'azionamento dell'interruttore generale (**2**).
- Ruotare il pomello acqua calda-vapore (**13**), in senso anti-orario di circa un giro.(**fig.C**)
- Collocare sotto al **Turbo Cappuccino** (**14**) un contenitore.
- Premere l'interruttore caffè (**3**), ed attendere che l'acqua scorra regolarmente. (**fig.D**)
- Portare il pomello (**13**) nella posizione iniziale girandolo in senso orario. L'acqua ora uscirà dal gruppo caldaia (**11**).
- Spegnere l'interruttore caffè (**3**). A questo punto l'apparecchio sarà pronto per il normale funzionamento.
- Unicamente all'atto della **MESSA IN FUNZIONE**, consigliamo di introdurre nel serbatoio (**12**) assieme all'acqua due cucchiai di bicarbonato allo scopo di pulire il circuito da eventuali impurità.
- Risciacquare il serbatoio (**12**) e ripetere le operazioni della **MESSA IN FUNZIONE** per eliminare i residui del bicarbonato.


fig. B


fig. C

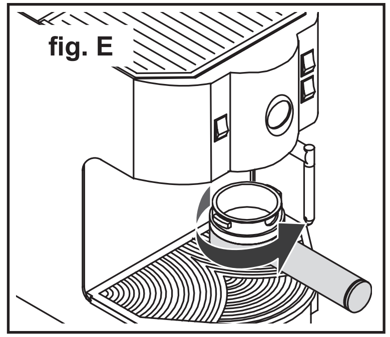

fig. D

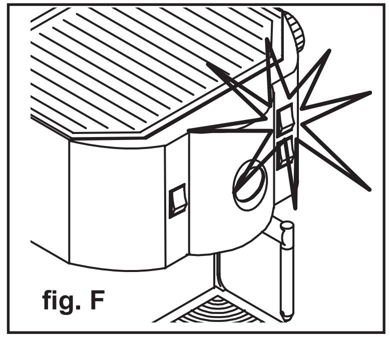
ATTENZIONE

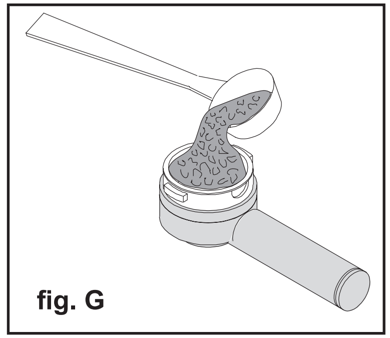
- Le indicazioni contenute in questa pagina devono essere ripetute ogni qualvolta si esaurisca l'acqua nel serbatoio (**12**), o dopo un lungo periodo di inutilizzo.
- È molto importante non usare l'apparecchio in assenza di acqua.
- La macchina è dotata di uno scaldatazze attivo (**16**) che mantiene automaticamente costante la temperatura delle tazzine.

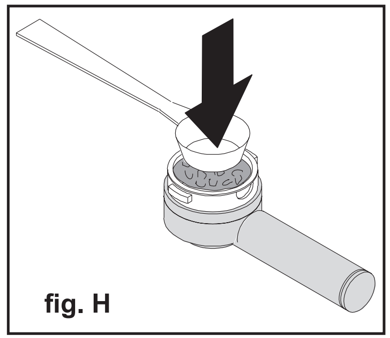
PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

- Grazie allo speciale portafiltro pressurizzato meccanico potrete realizzare un ottimo caffè cremoso come al bar.
- Inserire il portafiltro (**6**) nel gruppo caldaia (**11**) e fissarlo ruotandolo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio completo, in modo da poterlo preriscaldare. Lasciare la presa dal manico del portafiltro. (**fig.E**)
- Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico portafiltro verso sinistra.Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro nel tempo.
- Accertare che la quantità d'acqua nel serbatoio (**12**) sia sufficiente.
- Premere l'interruttore generale (**2**).
- Attendere che la spia dell'interruttore caffè (**3**) si accenda. (**fig. F**)
- L'apparecchio è ora alla temperatura giusta per l'erogazione dell'acqua.
- Togliere il portafiltro dal gruppo caldaia (**11**) ed inserire il filtro grande per caffè (**17**) nel portafiltro (**6**).
- Riempire il filtro (**17**) con uno o due misurini di caffè macinato a seconda del numero di caffè da preparare (**fig. G**).
  c.a. 1 misurino = 1 caffè
  c.a. 2 misurini = 2 caffè
- La quantità e la pressatura della polvere di caffè influiscono direttamente sulla qualità e sul'aroma del caffè.
- Premere leggermente il caffè con il misurino (**5**) e pulire il bordo superiore del portafiltro da eventuali residui di caffè (**fig.H**).
- Inserire il portafiltro (**6**) nel gruppo caldaia (**11**) come descritto in precedenza.
- Collocare una o due tazze preriscaldate sotto il portafiltro.
- Premere l'interruttore caffè (**3**) al quantitativo di caffè desiderato, spegne re l'interuttore caffè (**3**).
- Terminate le operazioni togliere il portafiltro, vuotare i fondi e sciaquare il portafiltro con acqua corrente.


fig. E


fig. F


fig. G


fig. H

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO CON CIALDE

Il portafiltro pressurizzato meccanico può anche essere utilizzato per preparazione dell'espresso con il sistema per cialde, procedendo come segue:

- Estrarre il filtro dal portafiltro (**6**)
- Inserire la guarnizione per cialde (**15**) all'interno del portafiltro con il lato recante le **4** alette verso l'alto (vedi **fig.I**)
- Posizionare il filtro piccolo per cialde (**8**) nel portafiltro pressurizzato (**6**). Per ottenere un primo caffè di buona qualità è consigliabile che il portafiltro, il filtro e la tazzina vengano preriscaldati.
- Inserire il portafiltro (**6**) nel gruppo caldaia (**11**) e fissarlo ruotandolo da sinistra verso destra fino al suo bloccaggio completo, in modo da poterlo preriscaldare. Lasciare la presa dal manico portafiltro. (**fig.E**)
- Un sistema automatico riporta ora leggermente il manico portafiltro verso sinistra. Questo movimento garantisce il perfetto funzionamento del portafiltro nel tempo.
- Accertare che la quantità d'acqua del serbatoio (**12**) sia sufficiente. Premere l'interruttore generale (**2**).
- Attendere che la spia dell'interruttore caffè (**3**) sia accesa.

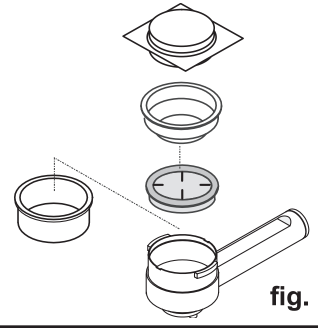


fig. I

- L'apparecchio è ora alla temperatura giusta per l'erogazione dell'espresso con cialde.
- Togliere il portafilro dal gruppo caldaia (**11**) girando verso sinistra.
- Inserire la cialda nell'apposito filtro, maneggiare la cialda con cura per evitare di danneggiarla.
- Inserire il portafiltro (**6**) con filtro e cialda nel gruppo caldaia (**11**) e ruotarlo in senso antiorario fino al suo bloccaggio.
- Collocare una tazza sotto il portafiltro e premere l'interruttore caffè.
- Al quantitativo di caffè desiderato spegnere l'interruttore caffè (**3**).
- Terminata la preparazione del caffè, togliere il portafiltro (**6**) ruotando in senso orario, gettare la cialda già estratta e sciacquare il portafiltro con acqua corrente.

EROGAZIONE DI ACQUA CALDA

- Verificare che la spia dell'interruttore (**3**) sia illuminata.
- Collocare un contenitore sotto al **Cappuccino Automatic** (**10**).
- Ruotare il pomello acqua calda-vapore (**13**) in senso anti-orario (**fig. L**).
- Premere l'interruttore caffè (**3**) ed attendere l'erogazione dell'acqua.
- Al quantitativo di acqua desiderato spegnere l'interruttore caffè (**3**) e portare il pomello (**13**) alla posizione iniziale ruotandolo in senso orario.

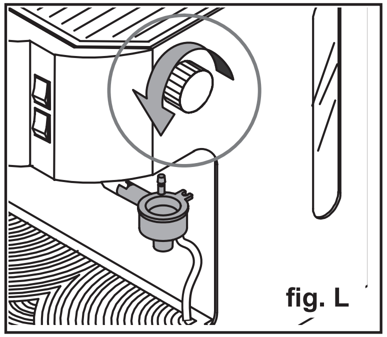
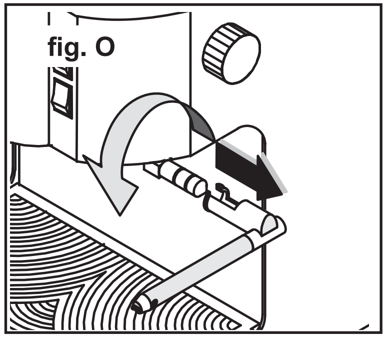


fig. L

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON TURBO CAPPUCCINO

- Il **Turbo Cappuccino** consente di realizzare il tipico cappuccino all'italiana con estrema facilità e con ottimi risultati.
- Grazie al suo particolare studio potete rimuovere e posizionare a Vostro piacere il **Turbo Cappuccino** a seconda delle <u>Vostre esigenze.</u>
- Verificare che la spia dell'interruttore caffè (**3**) sia illuminata.
- Premere l'interruttore vapore (**4**): la spia incorporata si illumina e si spegne la spia dell'interruttore caffè (**3**) (**fig.M**).
- Dopo circa 30 sec. la spia dell'interruttore caffè (**3**) si riaccende: l'apparecchio è ora pronto per l'uso.
- Versare ca. 100 ml di latte in una brocca stretta, non più alta di 10 cm. Immergere il **Turbo Cappuccino** circa 3 cm nel latte e aprire il pomello (**13**) regolazione acqua-vapore.
- Al termine della schiumatura chiudere il pomello (**13**) e spegnere l'interruttore vapore.
- Al fine di pulire il **Turbo Cappuccino** e ricaricare il circuito, orientare il tubo vapore sopra la vaschetta di recupero e premere l'interruttore caffè, dopo aver ruotato il pomello (**13**) erogazione acqua-vapore, in senso antiorario.

fig. O



- Attendere fino a quando non esce acqua dal **Turbo Cappuccino**. Al termine della preparazione del cappuccino è consigliato inoltre sfilare il **Turbo Cappuccino** dal tubo vapore, smontare il corpo esterno in ottone cromato e lavare con acqua.

PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON "CAPPUCCINO AUTOMATIC"

- Lo speciale **Cappuccino Automatic** consente di erogare, premendo un solo tasto, latte scaldato e schiumato e con il caffè precedentemente preparato realizzare il tipico "cappuccino all'italiana".

- Per il montaggio sul Vostro apparecchio predisposto con lo speciale **Cappuccino Automatic** procedere come segue:

  - sfilare il **Turbo Cappuccino** tenendolo in posizione orizzontale (**fig.O**).

  - Inserire ora il **Cappuccino Automatic** avendo cura di posizionarlo fino alla battuta sul raccordo del tubo vapore.

- Con l'apparecchio pronto per l'uso (vapore) procedere ora come segue.

- Aprire e chiudere brevemente per due o tre volte il pomello acqua calda-vapore (**13**) finché dal **Cappuccino Automatic** uscirà solo vapore.

- Inserire il tubo di aspirazione (**18**) in un apposito recipiente o direttamente nella confezione del latte, posta a fianco dell'apparecchio (**fig.N**).

- Porre la tazza col caffè preparato precedentemente, sotto il beccuccio del **Cappuccino Automatic** (**10**), ed aprire il pomello (**13**), inizia ora l'erogazione di latte schiumato.

- Spostare lo spinotto (**17**) per regolare la schiumatura del latte: verso l'alto la schiuma acquisterà maggior volume.

- Per interrompere l'erogazione, chiudere il pomello (**13**) ruotandolo in senso orario e spegnere l'interruttore vapore (**4**).

- Dopo ogni erogazione è necessario pulire il **Cappuccino Automatic** dai residui del latte.

- Mettere a fianco dell'apparecchio un contenitore pieno d'acqua, nel quale immergere il tubo di aspirazione (**18**)(**fig. N**).

- Procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un idoneo recipiente o direttamente nella vasca di recupero (**7**).

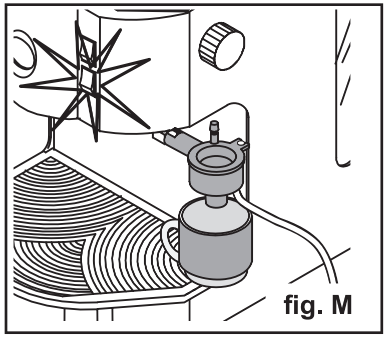


fig. M

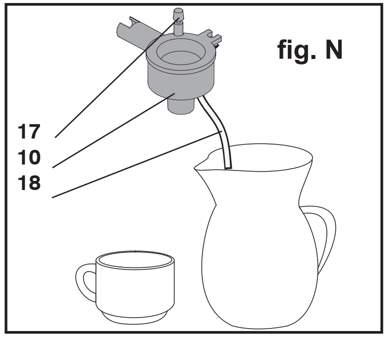


fig. N

- Terminato l'uso del **Cappuccino Automatic** (**10**) ripristinare l'apparecchio al normale utilizzo procedendo come segue: portare il **Cappuccino Automatic** (**10**) sopra la vasca di recupero (**7**) ruotare il pomello (**13**) in senso anti-orario, premere l'interruttore caffè (**3**) ed attendere fino a quando l'acqua non scorrerà regolarmente.

- Spegnere l'interruttore (**3**) e ruotare il pomello (**13**) in senso orario. L'apparecchio è nuovamente pronto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una regolare pulizia garantisce la funzionalità e la lunga vita del Vostro apparecchio.

- **Attenzione:** prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione ordinaria sfilare la spina (**9**) dalla presa di corrente.

- Il serbatoio dell'acqua (**12**), la vasca di recupero (**7**), il portafiltro (**6**),il **Cappuccino Automatic** (**10**), il filtro (**8**) e il **Turbo Capuccino** (**14**), devono essere puliti regolarmente con acqua e normale detergente per lavastoviglie, dopo il lavaggio sciacquare accuratamente con acqua pulita.

- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e successivamente asciugarlo. **Non usare alcool o solventi**. (**fig.P**)

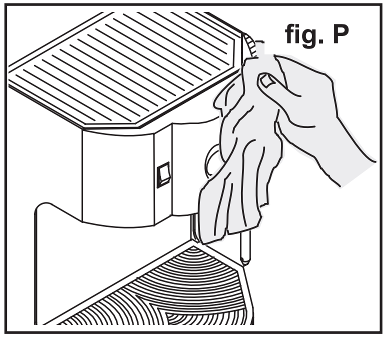


fig. P

- Per la pulizia del **Turbo cappuccino** sfilarlo dal tubo vapore, smontare il corpo esterno in ottone cromato e lavare con acqua.

- Per la pulizia del **Cappuccino Automatic** (**10**), sfilarlo dalla propria sede tirando verso l'esterno.

- Togliere il coperchio (**19**), lo spinotto (**17**), il tubo (**18**) e lavare il tutto sotto acqua corrente.

- Rimontare tutte le parti procedendo in senso inverso. (**fig. Q**)

- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua.**

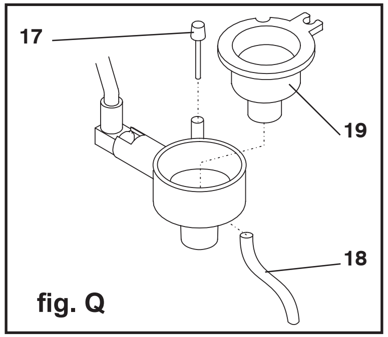


fig. Q

DECALCIFICAZIONE

- Vi consigliamo di decalcificare l'apparecchio in base alla frequenza d'uso e alla durezza dell'acqua o al massimo ogni tre mesi facendo uso di prodotti specifici decalcificanti che potete acquistare in tutti i negozi di elettrodomestici.
- Versare una soluzione di acqua e decalcificante nel serbatoio d'acqua (**12**) (**fig R**).
- Inserire nel gruppo caldaia (**11**) il portafiltro (**6**) senza caffè.
- Accendere l'apparecchio.
- Collocare un contenitore sotto il gruppo caldaia (**11**) e uno sotto il **Cappuccino Automatic** o il **Turbo Cappuccino**.
- Premere l'interruttore caffè (**3**) e lasciare che l'acqua scorra dal gruppo caldaia (**11**) per circa 10-15 sec.(**fig. S**)
- Ruotare il pomello (**13**) in senso anti-orario e lasciare che l'acqua scorra dal **Cappuccino Automatic** (**10**) o dal **Turbo Cappuccino (14)** per circa 10-15 sec. (**fig S**).
- Spegnere l'interruttore caffè (**3**).
- Lasciare agire la soluzione per circa 15 min.
- Ripetere queste operazioni fino a che l'acqua avrà raggiunto il livello minimo.
- Togliere e risciacquare il serbatoio, riempirlo di acqua fresca e pulita, reinserirlo nell'apposita sede.
- Premere l'interruttore caffè (**3**) e lasciare scorrere abbondantemente l'acqua,sia dal gruppo caldaia che dal **Cappuccino Automatic** (**10**) o dal **Turbo Cappuccino (14)**,per eliminare i residui di soluzione decalcificante.
- Spegnere l'interruttore caffè (**3**).
- **Attenzione :** in caso di forte calcificazione svitare con un cacciavite, la vite che blocca la doccia nel gruppo caldaia (**11**), quindi pulirla dal calcare depositato.(**fig.T**)

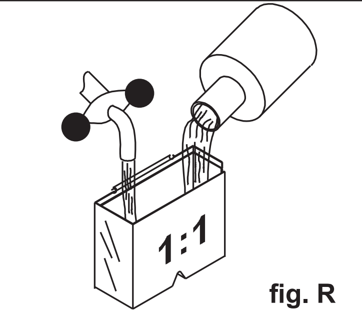
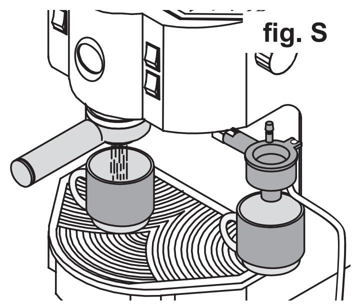
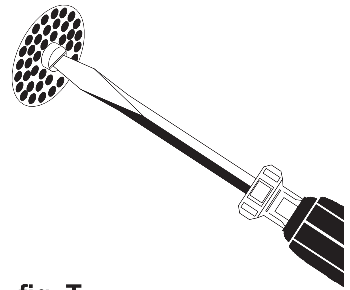


fig. R


fig. S


fig. T

CAUSE DI ANOMALIE

A L'apparecchio non funziona e l'interruttore generale (2) non s'illumina:
1) Manca la tensione in linea.
2) La spina del cavo alimentazione (**9**) non è inserita.
3) Il termostato di sicurezza deve essere ripristinato.

B L'interruttore generale è illuminato ma l'acqua non si scalda:
1) La resistenza del gruppo caldaia (**11**) è interrotta o bruciata.
2) I termostati di servizio non funzionano.

C Non esce caffè dal portafiltro:
1) Manca l'acqua nel serbatoio.
2) Macinatura troppo fine del caffè.
3) Quantità di caffè eccessiva.
4) Eccessiva pressatura del caffè.
5) Interruttore vapore (**4**) premuto.
6) Non è stato caricato il circuito (vedere **MESSA IN FUNZIONE**)
7) Gruppo caldaia (**11**) calcificato.

D Il caffè esce a gocce dal portafiltro:
1) Macinatura troppo fine del caffè.
2) Eccessiva pressatura del caffè.

E Il caffè esce troppo velocemente e non si forma la crema:
1) Macinatura troppo grossolana del caffè.
2) Scarsa pressatura del caffè.
3) Quantità insufficiente di caffè nel portafiltro.
4) Caffè vecchio o inadatto.

F Il caffè esce tra il gruppo caldaia e il portafiltro:
1) Inserimento del portafiltro non corretto.
2) Eccessiva quantità di caffè nel portafiltro.
3) Il bordo superiore del portafiltro non è stato pulito.
4) La guarnizione nel gruppo caldaia è usurata.

G Il caffè esce freddo:
1) L'apparecchio non era alla giusta temperatura.
2) Mancato preriscaldamento del portafiltro.
3) Mancato preriscaldamento delle tazzine.

H Forte rumore della pompa:
1) Mancanza di acqua nel serbatoio.

Attenzione: nel caso si presenti l'anomalia B o di altro tipo non elencato rivolgersi al centro assistenza più vicino.

Ricordiamo inoltre che ogni tentativo di riparazione o manutenzione che non sia ordinaria, compiuta da personale non autorizzato, oltre ad escludere la garanzia dell'apparecchio, esclude anche la responsabilità oggettiva della causa di danni a cose o persone.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Save these instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of tangling or tripping over a longer cord.

B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C If a long extension cord is used:

1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type

3 the cord should not hang from the table to avoid the risk of tangling or tripping.

WARNING

To ensure your machine works well and to avoid any damage to you or your property, some simple safety precautions are listed below. It is recommended that you follow them carefully:

- **Read this manual carefully and keep it ready for future use.**
- Do not touch hot surfaces.
- In order to avoid fire, electric shocks or personal injury, do not dip the machine, the power cord and other electrical components into water.
- Install the machine in a safe place, well away from any direct heat source and out of children's reach.
- Before disconnecting the machine from the mains, make sure that all switches are off.
- When the machine is not in use, or before cleaning it, unplug the machine.
- Do not operate the machine when it is not working correctly, or when the power cable/plug is damaged.
- Damaged cables and plugs are to be replaced immediately by Authorized Service Centers.
- Do not use the machine outdoors.
- Do not use the machine for other uses than it is intended for.
- Before operating, make sure that the water level in the tank is adequate and the hot water/steam knob is closed.
- In order to avoid any damage, only use manufacturer's parts.
- Do not remove the filter holder while coffee is being made.
- Observe the descaling suggestions.
- The coffee machine is intended for domestic use only and not for professional use.
- Before **FIRST USE**, make sure that the mains voltage matches the voltage shown on the data plate under the machine.
- In the case of a fire, use a carbon dioxide (CO_2) based extinguisher. Do not use water or powder extinguishers.
- The appliance must not be used by persons (included children) with reduced physical, sensory or mental abilities or with scarce experience and competences, unless they are under supervision of a person in charge of their safety or they are informed by him/her on the use of the appliance. Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not use the machine if it does not work correctly or if the power cord or the plug are damaged; it is advisable to replace the power cord or to take the machine to an authorized SERVICE CENTRE.

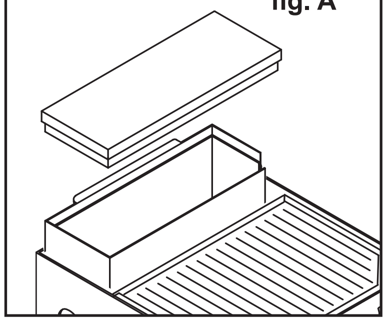
TECHNICAL FEATURES

Model	EDL - ETB	EBR - ETS
Dimensions (mm)	W 220 - H 295 - D 265	
Weight (kg)	5,5	
Tank capacity	2,7 l	
Steam delivery	5 minutes	
Power cord	L =160 cm ca.	
Max. pressure	15 bar	
Power supply	230V-50Hz. / 120V-60Hz	
Absorbed power	950 Watt	
Thermostats	Service type for coffee and steam temperature; safety thermostat	
Boiler	Stainless steel, with 900 W heating element	
Protections	Thermoprotection 100°C, thermostat, safety valve	
Accessories	Measuring spoon, pressurized filter holder(mechanical), Cappuccino Automatic, Turbo Cappuccino, User's manual, filter for coffee capsules, filter for coffee, gasket for coffee capsules.	

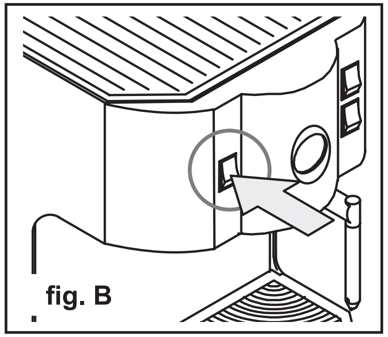
STARTING UP

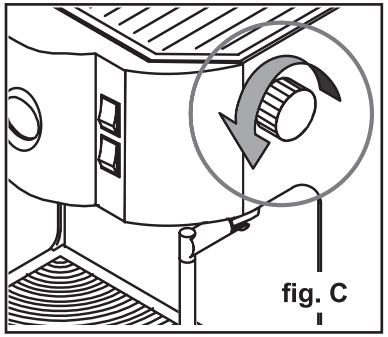
- Take off the cover (**1**) and remove the tank (**12**) from the machine; fill the tank with fresh water and reinsert it into the machine (**Fig. A**).
- Immerge the pipes into the tank and place them in the proper place up on the right, put the cover (**1**) back on the tank (**12**).
- Check the switches (**2-3-4**) are off.
- Plug the power cable (**9**) into the mains.

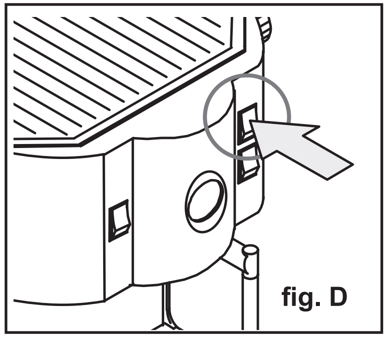
fig. A



- Push the main switch (**2**). The warning light in the switch turns on, to indicate that the machine is under voltage (**Fig. B**). The “Eurobar” and “Eurobar de Luxe” models are equipped with an active cup-heater (**16**) which begins working by operating the main switch (**2**).
- Turn the hot water/steam knob (**13**) anti-clockwise, about one turn (**Fig. C**).
- Place a container under the **Turbo Cappuccino** (**14**).
- Push the coffee switch (**3**), and wait until the water flows evenly (**Fig. D**).
- Move the knob (**13**) back to its starting position, turning clockwise. The water will now flow through the boiler group (**11**).
- Turn off the coffee switch (**3**). Now the machine is ready for normal operation.
- Before first use only, it is recommended to add two spoonfuls of bicarbonate to the water, in order to clean the circuit of possible impurities.
- Rinse the tank (**12**) and repeat the **STARTING UP** procedure, in order to clean off the bicarbonate residues.


fig. B


fig. C


fig. D

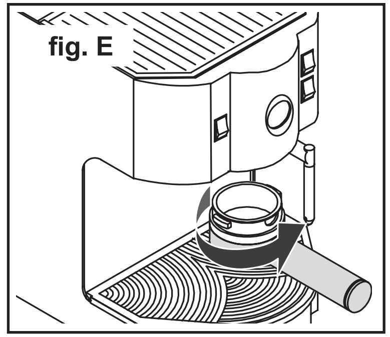
WARNING

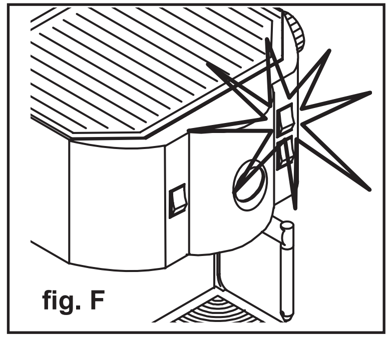
- The procedure set out on this page should be repeated every time the tank (**12**) runs out of water, or after the machine has been out of use for a long period.
- Never use the machine when the water tank is empty.
- The machine is equipped with an active cup-heater (**16**) keeping the temperature of the cups automatically constant.

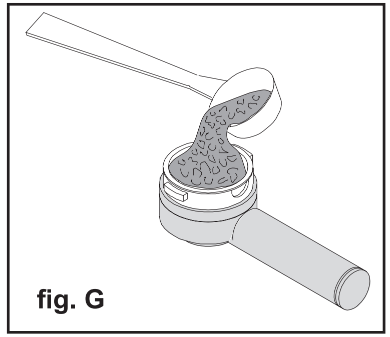
COFFEE PREPARATION

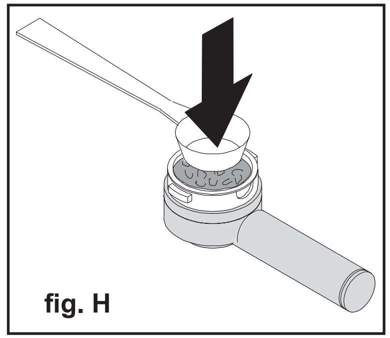
- The special pressurized filter holder ensures the preparation of a good and creamy genuine espresso coffee.
- Insert the filter holder (**6**) under the boiler group (**11**) and turn it from left to right until it locks, in order to pre-heat it. Leave the filter holder handle (**Fig. E**).
- The handle will now automatically turn slightly back to the left. This little movement ensures the perfect operation of the filter holder, for a long time.
- Check the water level in the tank (**12**) is enough for the amount of coffee wanted.
- Push the main switch (**2**).
- Wait until the warning light in the coffee switch (**3**) turns on (**Fig. F**).
- Now the machine has reached the right temperature to pump water.
- Remove the filter holder from the boiler group (**11**) and insert the big filter for coffee (**17**) into the filter holder (**6**).
- Fill the filter (**17**) with one or two measuring spoons of ground coffee according to the number of coffees to be prepared (**fig. G**).

  about 1 measure = 1 coffee
  about 2 measures = 2 coffees
- The quantity and pressing of the coffee powder directly affect the quality and flavour of the espresso.
- Slightly press the coffee with the measuring spoon (**5**), then clean the filter holder brim of any coffee residues (**Fig. H**).
- Install the filter holder (**6**) in the boiler group (**11**), as described above.
- Put two pre-heated cups under the filter holder.
- Push the coffee switch (**3**). When the required amount of coffee has run into the cups, turn the coffee switch off.
- After having made coffee, remove the filter holder and empty the coffee grounds. Then, rinse the filterholder under running water


fig. E


fig. F

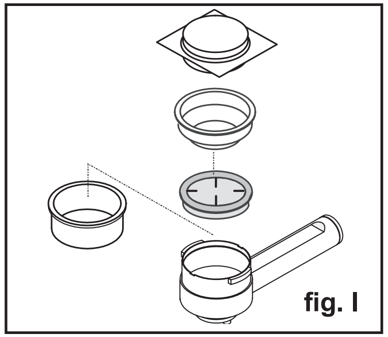

fig. G


fig. H

PREPARATION WITH COFFEE CAPSULES

The pressurized filter holder may also be used to prepare the espresso with coffee capsules, as follows:

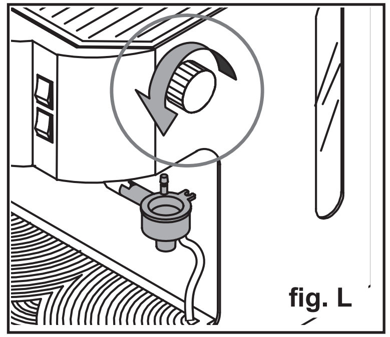
- Remove the filter from the filter holder (**6**).
- Place the insert for coffee capsules (**15**) into the filter holder, the face with four fins on the top (**Fig. I**).
- Install the small filter for coffee capsules (**8**) into the filter holder (**6**). In order to obtain a good hot coffee from the first cup, it is recommended to pre-heat the filter holder, filter and cups.
- Insert the filter holder (**6**) under the boiler group (**11**) and turn it from left to right until it locks, in order to pre-heat it. Leave the filter holder handle (**Fig. E**).
- The handle will now automatically turn slightly back to the left. This little movement ensures the perfect operation of the filter holder, for a long time.
- Check the water level in the tank (**12**) is enough for the amount of coffee wanted. Push the main switch (**2**).
- Wait until the warning light in the coffee switch (**3**) turns on.


fig. I

- Now the machine has reached the right temperature to prepare the espresso with coffee capsules.
- Remove the filter holder from the boiler group (**11**), swinging it to the left.
- Put a coffee capsule into the special filter. Handle the capsule with care, to avoid damaging it.
- Insert the filter holder (**6**) into the boiler group (**11**) and turn it from left to right until it locks.
- Put a cup under the filter holder. Push the coffee switch (**3**).
- When the required amount of coffee has run into the cup, turn the coffee switch (**3**) off.
- Once the preparation is over, remove the filter holder and discard the coffee capsule. Then, rinse the filterholder under running water.

HOT WATER DELIVERY

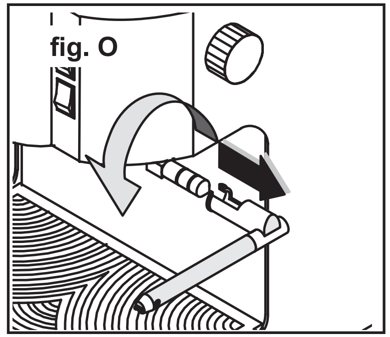
- Check the warning light in the switch (**3**) to be on.
- Put a jug under the **Cappuccino Automatic** device (**10**).
- Turn the hot water/steam knob (**13**) anti-clockwise (**Fig. L**).
- Push the coffee switch (**3**) and wait until the water is delivered.
- Once you have the required amount of hot water, turn off the coffee switch (**3**), and close the hot water/steam knob (**13**), turning clockwise.


fig. L

CAPPUCCINO PREPARATION

The special **Turbo Cappuccino** makes a typical Italian cappuccino.
Thanks to its special design, it can be positioned as convenient.

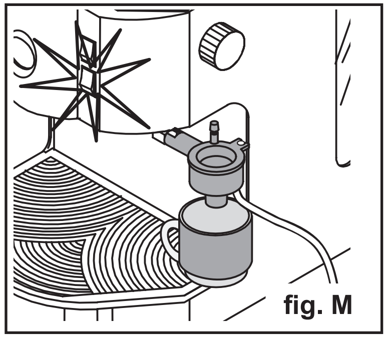
- Check the warning light in the switch (**3**) to be on.
- Push the steam switch (**4**): its warning light turns on, while the one in the coffee switch (**3**) turns off (**Fig. M**).
- After 30 seconds average, the warning light in the coffee switch (**3**) turns on again: now the machine is ready for **Turbo Cappuccino** (**14**) operation.
- Pour some 100 ml of milk into a narrow jug, not higher than 10 cm and dip the Turbo Cappuccino nozzle into the liquid to be heated, 3-4 cm deep; open the knob (**13**) to get the required amount of steam.
- When the heating is achieved, or the milk is frothed to 2 to 3 times the original depth, close the knob (**13**) and turn off the steam switch (**4**).
- In order to clean the **Turbo Cappuccino** and to recharge the circuit, swing the nozzle over the drip tray (**7**) and, after opening the knob (**13**), push the coffee switch (**3**).


fig. O

Wait until water comes out from the **Turbo Cappuccino**. Turn off the coffee switch (3) and close the knob (13). After each preparation, remove the Turbo Cappuccino outer chromed brass body and clean it, using hot water.

CAPPUCCINO PREPARATION WITH THE CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Just pushing one button, the special feature **Cappuccino Automatic** prepares hot and frothy milk which, added to the previously prepared coffee, makes a genuine "Italian cappuccino".
- To fit the **Cappuccino Automatic** onto the machine, do as follows:
  - Remove the **Turbo Cappuccino** off its seat, keeping it horizontal (**Fig. O**).
  - Replace it with the **Cappuccino Automatic** device, making sure it goes to the end on the steam pipe.
- The machine is ready for operation (steam), proceed as follows:
- Quicky open and close, the hot water/steam knob (**13**), two or three times, until the **Cappuccino Automatic** device only dispenses steam.
- Insert the suction pipe (**18**) into an appropriate container of milk, or directly into a milk carton, placed besides the machine (**Fig. N**).
- Place the cup containing previously prepared coffee under the **Cappuccino Automatic** nozzle (**10**) and open the hot water/steam knob (**13**). Hot and frothy milk is automatically dispensed into the cup.
- It's possible to vary the frothing: to increase froth volume, pull the pin (**17**) upwards.
- To stop the preparation, close the hot water/steam knob (**13**) and turn off the steam switch (**4**).
- After each preparation, the **Cappuccino Automatic** should be cleaned of milk residues.
- Place a container with water besides the machine, and dip the suction pipe into it (**18**) (**Fig. N**).
- Operate as for cappuccino preparation, letting the water to flow into an appropriate container or directly into the drip tray (**7**).


fig. M

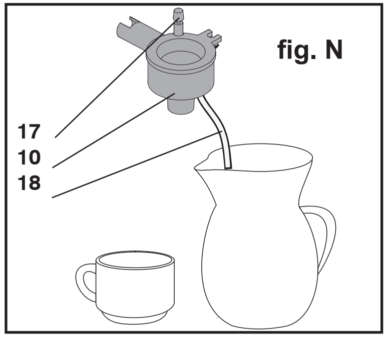
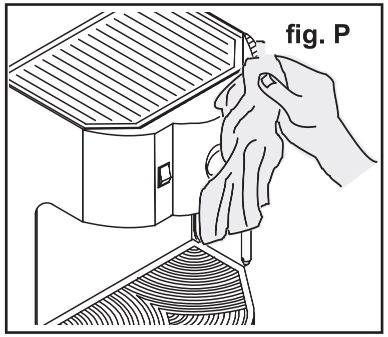


fig. N

- After you have used the **Cappuccino Automatic** (**10**), return the machine to the normal operation state, as follows: swing the **Cappuccino Automatic** (**10**) over the drip tray (**7**), turn the hot water/steam knob (**13**) anti-clockwise, push the coffee switch (**3**), then wait until the water flows evenly.
- Turn off the coffee switch (**3**) and close the hot water/steam knob (**13**): the machine is now ready for coffee preparation.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular cleaning ensures good operation and durability of the machine.
- **Warning:** prior to any cleaning or maintenance operation, take the power plug (**9**) out of the mains.
- Water tank (**12**), drip tray (**7**), filter holder (**6**), **Cappuccino Automatic** (**10**), filter (**8**) and the **Turbo Cappuccino**, should be regularly cleaned with water and normal dish-washer detergent. After cleaning, carefully rinse with fresh water.
- Clean the outer surfaces of the machine with a wet cloth, then wipe to dry. **Do not use alcohol nor solvents (Fig. P).**
- To clean the **Turbo Cappuccino**, slip it off its seat by pulling outwards, remove its outer chromed brass body and wash with water.
- To clean the **Cappuccino Automatic** device (**10**), slip it off its seat by pulling outwards.
- Remove the cover (**19**), the pin (**17**) and the pipe (**18**); wash them all in fresh water.
- Reassemble all the parts, in the reverse order (**Fig. Q**).
- Do not put the machine into water.


fig. P

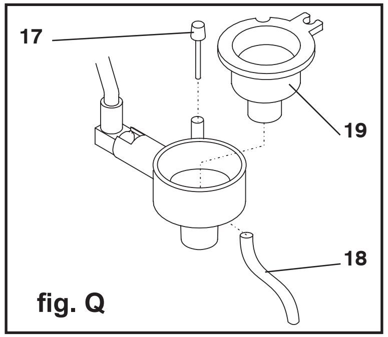


fig. Q

DESCALING

- It is recommended to descale the machine decalcification depending on frequency of use and water hardness, however do so every three months at least, using a specific descaler product available from household appliance shops or chemists.

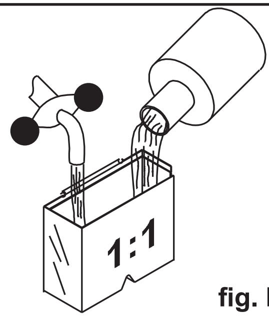


fig. R

- Pour a solution of water and descaler product into the water tank (**12**) (**Fig. R**).
- Insert the filter holder (**6**) (without coffee) under the boiler group (**11**).
- Switch on the machine.
- Put a container under the **Cappuccino Automatic** (**10**) or the **Turbo Cappuccino** (**14**) and another one under the filter holder.
- Push the coffee switch (**3**) and let water to flow from the boiler group (**11**) for 10-15 seconds (**Fig. S**).

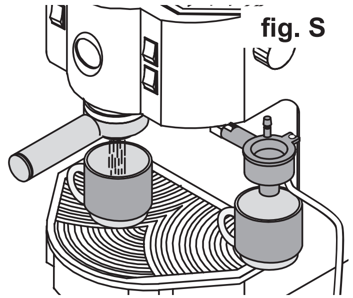


fig. S

- Turn the knob (**13**) anti-clockwise, and let water to flow from the **Cappuccino Automatic** (**10**) or the **Turbo Cappuccino** (**14**), for 10-15 seconds (**Fig. S**).
- Turn off the coffee switch (**3**).
- Let the solution work for about 15 minutes.
- Repeat this procedure until the water in the tank goes down to the minimum level.
- Remove and rinse the tank, fill it with fresh water and reinstall it in the machine.
- Push the coffee switch (**3**) and let water to flow freely from the boiler group and from the **Cappuccino Automatic** device (**10**) or the **Turbo Cappuccino** (**14**), in order to flush out the residues of descaler solution.
- Turn off the coffee switch (**3**).
- ***Warning*****:** in case of heavy scaling, using a screwdriver to unscrew the mounting screw of the filter plate in the boiler group (**11**), and clean off any scaling (**Fig. T**).

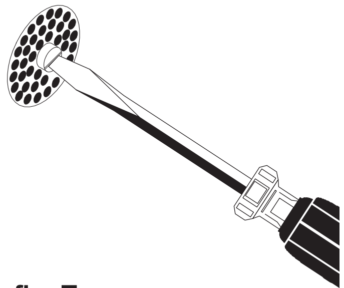


fig. T

TROUBLESHOOTING

A The machine doesn't work and the warning light in the main switch (2) is off:
1) There is no current.
2) The plug (**9**) is not correctly connected to the mains socket.
3) The safety thermostat should be reset.

B The warning light in the main switch is on, but the water doesn't warm up:
1) The heating element in the boiler (**11**) is disconnected or burnt out.
2) The service thermostats are defective.

C Coffee doesn't come out from the filter holder:
1) No water in the tank.
2) Coffee is ground too fine.
3) Too much coffee in the filter holder.
4) Coffee is pressed down too much.
5) Steam switch (**4**) is on.
6) Circuit has not been recharged (see **SETTING UP**).
7) Boiler group (**11**) is scaled up.

D Coffee comes out drop by drop:
1) Coffee is ground too fine.
2) Coffee is pressed down too much.

E Coffee flows out too quickly and has no cream:
1) Coffee is ground too coarse.
2) Coffee is not pressed down enough.
3) Too little coffee in the filter holder.
4) Coffee blend is stale or not suitable for the machine.

F Coffee comes out by the filter brim:
1) Filter holder is not correctly positioned.
2) Too much coffee in the filter holder.
3) Filter brim is not clean.
4) Group rubber gasket is worn out.

G Coffee comes out cold:
1) Machine is not at the correct temperature.
2) Filter holder has not been pre-heated.
3) Cups have not been pre-heated.

H Big noise from the pump:
1) No water in the tank.

Warning: if any fault affecting the heating element or the thermostats, or faults not listed above occurs, please contact the nearest service center.

Moreover, the Manufacturer reminds you that any attempt to repair or to carry out unauthorized maintenance, or such work carried out by unauthorized personnel voids the machine guarantee and excludes any liability of the Manufacturer for any damage to persons or property.

WICHTIGE HINWEISE

Um eine einwandfreie Funktion Ihrer Kaffeemaschine zu gewährleisten und um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- **Die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.**
- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren, nur die Schalter und Druckknöpfe benutzen.
- Um Brand-, Strom- und Personenschäden zu vermeiden, das Gerät und stromführende Teile niemals in Wasser tauchen. Kurzschlußgefahr !
- Das Gerät an einem standsicheren Ort aufstellen. Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen. Drauf achten, daß Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.
- Vor dem Ziehen des Netzsteckers zuerst alle Schalter ausschalten.
- Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes, unbedingt alle Schalter ausschalten und dann den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät niemals bei Störungen oder mit beschädigtem Netzkabel und Stecker betreiben.
- Defekte Spannungskabel bzw. defekte Stecker sind sofort vom Kundendienstcenter austauschen zu lassen.
- Das Gerät nicht im Freien oder Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen.
- Das Gerät ausschließlich für die Zwecke benutzen, für welche es konstruiert worden ist.
- Vor jeder Benutzung überprüfen, ob sich genügend Wasser im Wassertank befindet und ob der Heißwasser-/Dampf-Drehknopf geschlossen ist.
- Um Geräteschäden zu vermeiden, darf ausschließlich vom Hersteller zugelassenes Zubehör ver-wendet werden.
- Niemals den Siebträger während des Brühvorgangs öffnen bzw. ausspannen.
- Die Entkalkungshinweise beachten.
- Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt und privaten Bereich konzipiert und zugelassen und nicht für die gewerbliche Nutzung.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes genannten Spannung übereinstimmt.
- Im Brandfall verwenden Sie zur Brandbekämpfung einen Kohlendioxid-Feuerlöscher. Wasser- oder Pulver-Feuerlöscher sind ungeeignet !
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, soweit diese nicht durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person eingewiesen oder überwacht werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn sie nicht einwandfrei funktioniert oder wenn das Versorgungskabel oder der Stecker beschädigt sind. Es wird empfohlen, das Versorgungskabel auszutauschen oder die Maschine durch eine autorisierte Kundendienststelle überprüfen zu lassen.

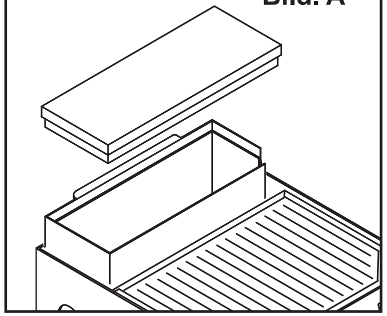
TECHNISCHE DATEN

Modell	EDL - ETB	EBR - ETS
Maße (mm)	Breite 220 - Höhe 295 - Tiefe 265	
Gewicht (kg)	5,5	
Wassertankinhalt	2,7 l	
Dampferzeugung	5 minuten	
Kabellänge	ca. 160 cm	
max. Pumpendruck	15 bar	
Spannung	230V-50Hz. / 120V-60Hz	
Leistung	950 Watt	
Thermostate	für Kaffee-und Dampftemperatur; Sicherheitsthermostate	
Boiler	aus Edelstahl mit Heizelement 900 W	
Schutz	Thermosicherung 100° C, Thermostat, Sicherheitsventil	
Zubehör	Meßlöffel, druckregulierter Siebträger, Cappuccino Automatic, Turbo Cappuccinodüse, Bedienungsanleitung, Siebeinlage für Pods, Kaffeefilter, Dichtung für Kaffeebeutel.	

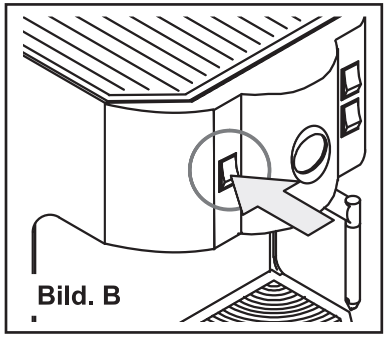
INBETRIEBNAHME

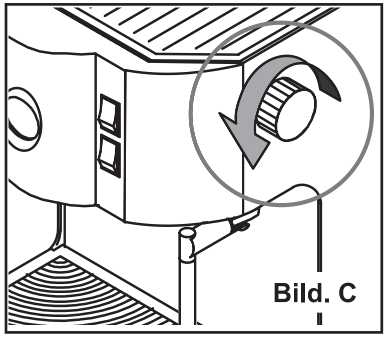
- Den Wassertankdeckel (**1**) abnehmen, den Wassertank (**12**) herausnehmen, mit kaltem Wasser füllen und wieder einsetzen - **Bild A**.
- Die Röhrchen in den Tank geben und in den dafür vorgesehenen Sitz rechts oben stecken; den Tank (**12**) wieder mit dem Deckel (**1**) verschließen.
- Überprüfen Sie, ob die Schalter (**2, 3, 4**) ausgeschaltet sind.
- Netzstecker (**9**) in eine Steckdose stecken.

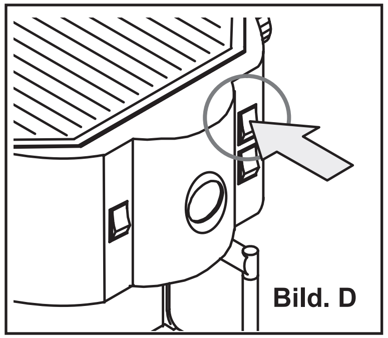
Bild. A



- Ein-/Aus-Schalter (**2**) betätigen. Wenn die Kontrollampe im Schalter aufleuchtet ist das Gerät betriebsbereit - **Bild B**. Die Modelle ”Eurobar” und ”Eurobar de Luxe” verfügen über eine aktive Tassenwärmvorrichtung (**16**), die bei Betätigen des Hauptschalters (**2**) automatisch eingeschaltet wird.
- Den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen - **Bild C**.
- Ein Gefäß unter die **Turbo Cappuccino** (**14**) stellen.
- Schalter für Kaffee (**3**) betätigen und warten, bis das Wasser in einem gleichmäßigen Strahl ausströmt - **Bild D**.
- Den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) im Uhrzeigersinn wieder schließen. Das Wasser fließt jetzt aus dem Brühkopf (**11**).
- Schalter für Kaffee (**3**) ausschalten. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
- Bei der ersten Inbetriebnahme empfiehlt es sich, zusammen mit dem.
- Wasser 2 Löffel Bikarbonat in den Wassertank (**12**) zu geben, um etwaige Verunreinigungen im Brühsystem zu entfernen.
- Die Bikarbonatlösung wie oben beschrieben ausfließen lassen. Anschließend den Wassertank ausspülen und mit Frischwasser befüllen. Die Anweisungen für Inbetriebnahme wiederholen, damit Rückstände der Bikarbonatlösung entfernt werden.


Bild. B


Bild. C


Bild. D

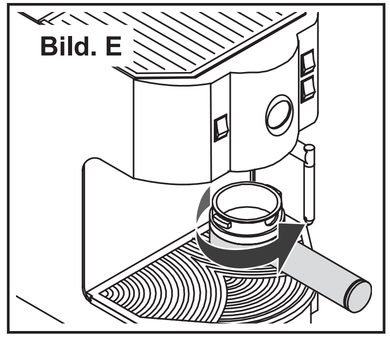
WICHTIGE HINWEISE

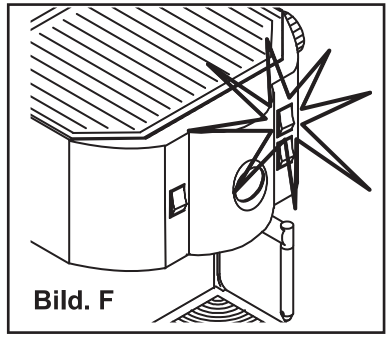
- Die Anweisungen zur Inbetriebnahme sollten bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes oder wenn der Wassertank (**12**) vollständig entleert wurde, durchgeführt werden.
- Das Gerät niemals ohne Wasser betreiben, da dadurch die Maschine Schaden nehmen kann.
- Die Maschine verfügt über einen aktiven Tassenwärmer (**16**), der automatisch die Temperatur der Tassen konstant hält.

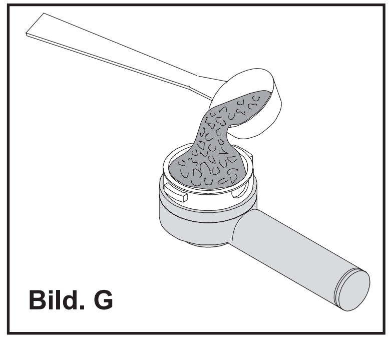
KAFFEEZUBEREITUNG

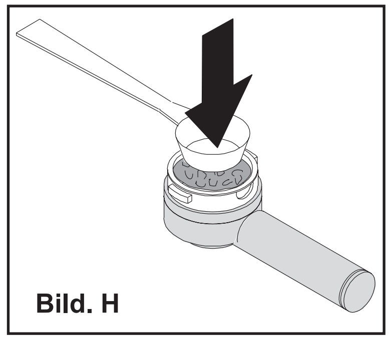
- Durch den speziellen druckregulierten Siebträger erhalten Sie bei problemloser Zubereitung ein optimales Ergebnis und eine feinporige Crema wie in einer Bar.
- Zum Vorwärmen den Siebträger (**6**) durch Drehen von links nach rechts in den Brühkopf (**11**) fest einspannen - **Bild E**.
- Das mechanische System, das den Siebträger leicht nach links verschiebt, garantiert ein optimales Ergebnis.
- Überprüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Wassertank (**12**) befindet.
- Ein-/Aus-Schalter (**2**) betätigen.
- Warten, bis die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (**3**) aufleuchtet - **Bild F**.
- Das Gerät hat nun die richtige Temperatur erreicht.
- Den Filterträger von der Baugruppe Wassererhitzer (**11**) abnehmen und den großen Kaffeefilter (**17**) in den Filterträger (**6**) einsetzen.
- Den Filter (**17**) mit einem oder zwei Meßlöffeln gemahlenem Espressokaffee füllen, je nachdem, wie viele Espressos zubereitet werden sollen (**Abb. G**).

  Ca. 1 Meßlöffel = 1 Espresso
  Ca. 2 Meßlöffel = 2 Espresso
- Die Dosierung und das Pressen des Kaffees beeinflussen die Qualität und das Aroma des Kaffees.
- Das eingefüllte Kaffeemehl mit dem Meßlöffel (**5**) anpressen und die Kaffeereste am Rand des Siebträgers entfernen - **Bild H**.
- Siebträger (**6**), wie oben beschrieben, in den Brühkopf (**11**) einspannen.
- Ein oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Siebträger stellen.
- Schalter für Kaffee (**3**) betätigen; die Pumpe beginnt nun zu arbeiten und drückt heißes Wasser durch den Brühkopf. Nach Erreichen der gewünschten Tassenfüllmenge den Schalter für Kaffee wieder ausschalten.
- Danach den Siebträger aus dem Brühkopf ausspannen und den Kaffeesatz ausklopfen bzw. Unter fließendem Wasser ausspülen.


Bild. E


Bild. F


Bild. G


Bild. H

ZUBEREITUNG VON KAFFEE MIT PODS

Der Siebträger kann auch für die Kaffeezubereitung mit dem PodsSystem wie folgt verwendet werden:

- Sieb aus dem Siebträger (**6**) herausnehmen.
- Siebeinlage für Pods (**15**) in den Siebträger legen, so daß das Kreuznach oben zeigt - **Bild I**.
- Kleines Sieb für Pods (**8**) in den Siebträger (**6**) legen. Um einen ausgezeichneten Kaffee zu erhalten, sollte man den Siebträger mit dem Sieb und die Tasse(**n**) vorwärmen.
- Zum Vorwärmen den Siebträger (**6**) durch Drehen von links nach rechts in den Brühkopf (**11**) fest einspannen - **Bild E**.
- Das mechanische System, das den Siebträger leicht nach links verschiebt, garantiert ein optimales Ergebnis.
- Überprüfen Sie, ob sich genügend Wasser im Wassertank (**12**) befindet und betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter (**2**).
- Warten, bis die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (**3**) aufleuchtet.
- Das Gerät hat nun die richtige Temperatur erreicht.
- Siebträger aus dem Brühkopf (**11**) durch Drehen von rechts nach links ausspannen.

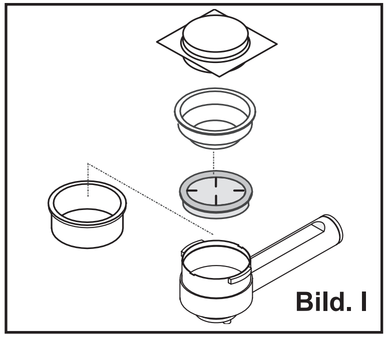


Bild. I

- Das Pods in das Sieb einlegen; bitte sorgfältig damit umgehen.
- Siebträger (**6**), wie oben beschrieben, in den Brühkopf (**11**) einspannen.
- Eine vorgewärmte Tasse unter den Siebträger stellen und den Schalter für Kaffee (**3**) betätigen; die Pumpe beginnt nun zu arbeiten und drückt heißes Wasser durch den Brühkopf.
- Nach Erreichen der gewünschten Tassenfüllmenge den Schalter für Kaffee (**3**) wieder ausschalten.
- Danach den Siebträger (**6**) durch Drehen von rechts nach links aus-spannen und das Pod entnehmen. Unter fließendem Wasser ausspülen.

HEISSWASSERENTNAHME

- Überprüfen, ob die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (**3**) leuchtet.
- Ein Gefäß unter die **Cappuccino Automatic** (**10**) stellen.
- Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen - **Bild L**.
- Schalter für Kaffee (**3**) betätigen und warten, bis das Wasser ausströmt.
- Nach Erreichen der gewünschten Menge den Schalter für Kaffee (**3**) ausschalten und den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) im Uhrzeigersinn schließen.

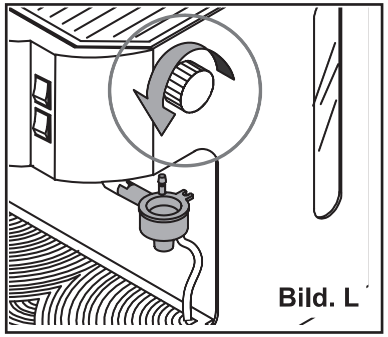
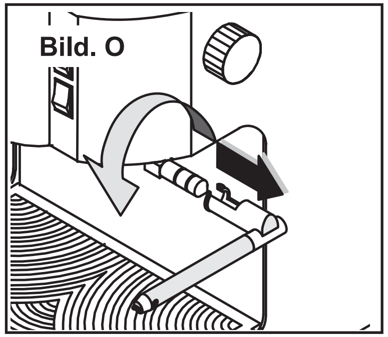


Bild. L

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER TURBO CAPPUCCINODÜSE

- Für die Zubereitung eines Cappuccinos ist die typisch italienisch geschäumte Milch unerläßlich. Mit Hilfe der **Turbo Cappuccinodüse** erhält man einen feinporigen, festen Milchschaum.
- Die Turbo Cappuccinodüse läßt sich problemlos anbringen. Zuerst die Cappuccino Automatic vom Abschluß abziehen. Die **Turbo Cappuccinodüse** auf den Anschluß stecken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Überprüfen, ob die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (**3**) leuchtet.
- Schalter für Dampf (**4**) betätigen; die Kontrollampe leuchtet auf und der Schalter für Kaffee (**3**) erlischt - **Bild M**.
- Nach ca. 30 Sekunden leuchtet der Schalter für Kaffee (**3**) wieder auf, das Gerät ist jetzt betriebsbereit (**14**).
- In einen Behälter, nicht höher als 10 cm, ca. 100 ml kalte Milch füllen und die Turbo Cappuccinodüse ca. 3 cm unter die Milchoberfläche eintauchen. Heißwasser-/Dampf-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn öffnen.
- Wird kein Dampf mehr benötigt, eißwasser-/Dampf-Drehknopf im Uhrzeigersinn schließen und den Schalter für Dampf (**4**) ausschalten.
- Die **Turbo Cappuccinodüse** auf das Abtropfgitter (**7**) richten, den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn öffnen und den Schalter für Kaffee betätigen.
- Die Kaffeemaschine so lange entlüften, bis aus der **Turbo Cappuccinodüse** Wasser in einem gleichmäßigen Strahl ausströmt. Schalter für Kaffee (**3**) ausschalten und den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) im Uhrzeigersinn wieder schließen. Nach Gebrauch empfiehlt es sich, die Turbo Cappuccinodüse zu reinigen.

Bild. O



Achtung: Die Düse ist sehr heiß, es besteht Verbrennungsgefahr, abwarten bis die Düse abgekühlt ist. Die **Turbo Cappuccinodüse** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und horizontal vom Anschluß abziehen, danach die Metallhülse abziehen und alle Teile unter fließendem Wasser reinigen, in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.

ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER CAPPUCCINO AUTOMATIC

- Mit der **Cappuccino Automatic** kann problemlos Milch erwärmt und aufgeschäumt werden. Mit einem Handgriff ist es möglich, die aufgeschäumte Milch in die Tasse fließen zu lassen. Um einen typischitalienischen Cappuccino zu erhalten, zuerst eine Tasse Espresso in eine Kaffeetasse zubereiten.
- **Cappuccino Automatic** folgendermaßen am Gerät anbringen:
  - **Turbo Cappuccinodüse** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen, horizontal vom Anschluß abziehen - **Bild O**.
  - **Cappuccino Automatic** bis zum Anschlag auf den Anschluß stecken.
- Überprüfen, ob die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (**3**) leuchtet.Schalter für Dampf (**4**) betätigen, die Kontrollampe leuchtet auf und der Schalter für Kaffee (**3**) erlischt - **Bild M**. Nach ca. 30 Sekunden leuchtet der Schalter für Kaffee (**3**) wieder auf, das Gerät ist jetzt betriebsbereit (**10**).
- Für die Dampfentnahme muß folgendes durchgeführt werden:
- Den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) 2-3-mal kurz auf und zu drehen. Aus der **Cappuccino Automatic** muß etwas Dampf austreten.
- Den Ansaugschlauch (**18**) nun in eine neben das Geräte gestellte Milchtüte oder einen anderen Milchbehälter stecken - **Bild N**.
- Die Tasse mit dem zuvor bereiteten Espresso unter den Auslauf der **Cappuccino Automatic** (**10**) stellen und den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn öffnen. Die aufgeschäumte, erwärmte Milch fließt nun aus.
- Durch den Regulierstift (**17**) kann die Konsistenz des Milchschaums durch regulieren des Luftventils verändert werden, indem der Regulierstift nach oben oder unten gedreht wird.
- Wird kein weiterer Dampf mehr benötigt, den Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) durch Drehen im Uhrzeigersinn wieder schließen und den Schalter für Dampf (**4**) ausschalten.
- Nach der Zubereitung empfiehlt es sich, die **Cappuccino Automatic** sofort zu reinigen. Milchrückstände setzen sich sonst an, welche später schwierig zu entfernen sind.
- Dazu ein Gefäß mit Frischwasser neben das Grät stellen und den Ansaugschlauch (**18**) darin eintauchen - **Bild N.**
- Nun die normalen Funktionen der Cappuccino-Zubereitung (wie oben beschrieben) durchführen und das Wasser in einen geeigneten Be-hälter ausfließen lassen.

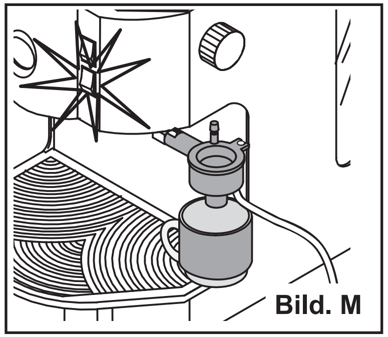


Bild. M

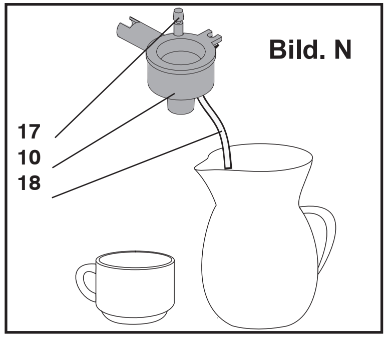


Bild. N

- Damit wieder Kaffee zubereitet werden kann, muß folgendes durchgeführt werden: **Cappuccino Automatic** (**14**) auf das Abtropfgitter (**7**) richten, Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) wieder öffnen und den Schalter für Kaffee (**3**) betätigen. Die Kaffeemaschine so lange entlüften, bis das Wasser in einem gleichmäßigen Strahl ausströmt.
- Schalter für Kaffee (**3**) ausschalten und Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) schließen. Die Maschine kann jetzt wieder Kaffee zubereiten.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.
- <u>**Achtung**</u>: Bevor die Kaffeemaschine gereinigt wird, Gerät ausschalten und den Netzstecker (**9**) aus der Steckdose ziehen.
- Wassertank (**12**), Abtropfgitter (**7**), Siebträger (**6**), **Cappuccino Automatic** (**10**) und Siebe (**8**) und der **Turbo Cappuccinodüse** regelmäßig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen, mit Wasser gut ausspülen und anschließend trockenreiben.
- Das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel reinigen - **Bild P**.
- *Turbo Cappuccino* im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und horizontal vom Anschluß abziehen. Metallhülse abziehen und alle Teile unter fließendem Wasser reinigen.
- Zusätzlich zur oben beschriebenen Reinigung muß die **Cappuccino Automatic** (**14**) regelmäßig gereinigt werden. Die Cappuccino Automatic vom Anschluß nehmen. Die Abdeckung (**19**), den Ansaugschlauch (**18**), sowie den Regulierstift (**17**) demontierten und alle Teile unter fließendem Wasser reinigen. Kein Spülmittel verwenden. Nach Reinigung alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.
- **Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

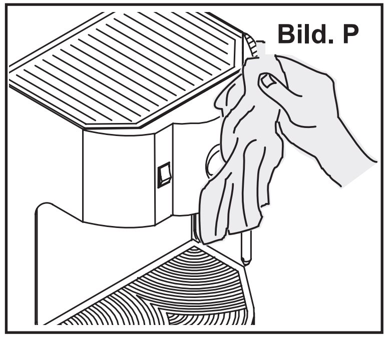


Bild. P

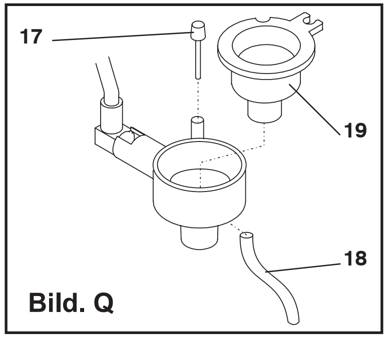


Bild. Q

ENTKALKUNG

- Je nach Kalkgehalt des Wassers ist die Maschine regelmäßig, spätestens alle drei Monate, zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir in kürzeren Intervallen zu entkalken. Einen handelsüblichen Kaffeemaschinen-Entkalker (wir empfehlen Bioentkalker auf Zitronensäurebasis) nach Herstellerangaben im Wasser lösen.

- Bei ausgeschaltetem Gerät die Entkalkerlösung in den Wassertank (**12**) einfüllen - **Bild R**.

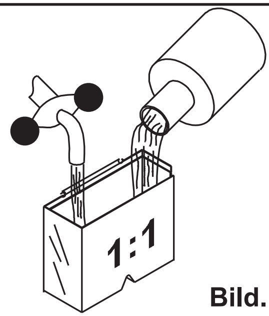


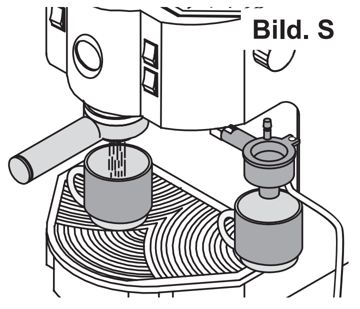
Bild. R

- Siebträger (**6**) ohne Kaffee in den Brühkopf (**11**) einspannen.

- Das Gerät einschalten.

- Gefäße unter den Brühkopf (**11**) und die **Cappuccino Automatic** oder die **Turbo Cappuccino** stellen.

- Schalter für Kaffee (**3**) betätigen und das Entkalkungsmittel ca. 10-15 Sekunden aus dem Brühkopf (**11**) fließen lassen - **Bild S**.


Bild. S

- Heißwasser-/Dampf-Drehknopf (**13**) gegen den Uhrzeigersinn langsam öffnen und das Entkalkungsmittel ca. 10-15 Sekunden aus der **Cappuccino Automatic** (**10**) oder der **Turbo Cappuccinodüse** (**14**) fließen lassen.

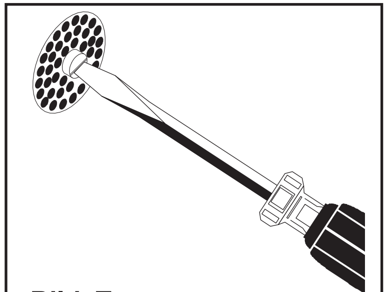
- Schalter für Kaffee (**3**) ausschalten.

- Gerät ausschalten und Entkalkerlösung ca. 15 min. einwirken lassen.

- Den Vorgang wiederholen, bis sich fast keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet, Wassertank nicht ganz leerlaufen lassen.

- Wassertank entnehmen, Siebträger ausspannen, **Cappuccino Automatic** bzw. **Turbo Cappuccinodüse** abnehmen und alle Teile gut ausspülen. Wassertank mit Frischwasser auffüllen und alle Teile wieder insetzen.

- Schalter für Kaffee (**3**) betätigen und das gesamte Wasser über den Brühkopf und die **Cappuccino Automatic** (**10**) oder die **Turbo Cappuccinodüse** (**14**) ausfließen lassen, damit jegliche Entkalkungsmittelrückstände entfernt werden.


Bild. T

- Schalter für Kaffee (**3**) ausschalten. Anschließend nochmals den Siebträger und die **Cappuccino Automatic** bzw. die **Turbo Cappuccinodüse** abnehmen und ausspülen.

- <u>**Achtung**</u>: Bei starker Verkalkung sollte das Brühsieb im Brühkopf mit einem Schraubenzieher vor dem Entkalken abgeschraubt werden, um ein Verstopfen durch gelöste Kalkpartikel zu vermeiden - **Bild T**.

STÖRUNGSURSACHEN

A Die Maschine funktioniert nicht und der Ein-/Aus-Schalter leuchtet nicht auf:
- **1**) Strom fehlt.
- **2**) Stecker ist nicht korrekt eingesteckt.
- **3**) Das Sicherheitsthermostat muß rückgestellt werden.

B Der Ein-/Aus-Schalter leuchtet auf, aber das Wasser wird nicht erhitzt:
- **1**) Heizung muß ersetzt werden.
- **2**) Thermostate müssen ersetzt werden.

C Es tritt kein Kaffee aus dem Siebträger:
- **1**) Kein Wasser im Wassertank.
- **2**) Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- **3**) Zuviel Kaffeemehl im Sieb.
- **4**) Das Kaffeemehl ist zu stark gepreßt.
- **5**) Schalter für Dampf (**4**) ist gedrückt (leuchtet auf).
- **6**) Das Gerät wurde nicht entlüftet (siehe Inbetriebnahme).
- **7**) Gerät ist verkalkt.

D Der Kaffee läuft nur tropfenweise aus dem Siebträger:
- **1**) Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- **2**) Zuviel Kaffe im Sieb.
- **3**) Das Kaffeemehl ist zu stark gepreßt.

E Der Kaffee läuft zu schnell aus und hat keine Crema:
- **1**) Der Kaffee ist zu grob gemahlen.
- **2**) Das Kaffeemehl ist zuwenig gepreßt.
- **3**) Zuwenig Kaffee im Sieb.
- **4**) Die Kaffeemischung ist ungeeignet.

F Der Kaffee läuft seitlich zwischen dem Brühkopf und Siebträger aus:
- **1**) Der Siebträger ist nicht korrekt eingespannt.
- **2**) Zuviel Kaffeemehl im Sieb.
- **3**) Der Rand des Siebträgers ist nicht sauber.
- **4**) Die Siebhalterdichtung ist verschlissen.

G Der Kaffee ist kalt:
- **1**) Die Kontrollampe des Schalters für Kaffee (**3**) hat bei der Zubereitung noch nicht aufgeleuchtet.
- **2**) Der Siebträger wurde nicht zum Vorwärmen eingespannt.
- **3**) Tassen wurde nicht vorgewärmt.

H Lautes Pumpengeräusch:
- **1**) Kein Wasser im Wassertank.

Hinweis: Falls Störungen gem. Punkt B oder nicht beschriebene Fälle auftreten, wenden Sie sich bitte an autorisierte Fachleute.

Schäden, die auf falsche Handhabung oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie und schließen die Haftung für Personen- oder Sachschäden aus.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.

B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.

C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,

   1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
   2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
   3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

ATTENTION

Voici des simples normes de securité, à fin d'obtenir un bon fonctionnement de la machine et d'éviter tout dommage aux personnes et aux choses. Il est recommandé de les respecter scrupuleusement.

- **Lire soigneusement et garder ce manuel d'emploi.**
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- A fin d'éviter tous incendies, chocks électriques et blessures corporelles, ne pas tremper la machine, le câble d'alimentation ou d'autre composants électriques dans l'eau.
- Placer la machine dans un endroit sûr, abrité des sources de chaleur et hors de portée des enfants.
- Avant de débrancher la machine du réseau, s'assurer que tous les interrupteurs soient déclenchés.
- Lorsque la machine n'est pas utilisée, ou avant d'effectuer le nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant.
- Ne pas utiliser la machine lorsque son fonctionnement est defectueux, ou bien si le câble et la fiche ont eté endommagés.
- Les câbles et les fiches endommagés doivent être remplacés immédiatement par les Centres d'Assistance Agréés.
- Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.
- Utiliser la machine seulement pour l'emploi préconisé.
- Avant l'utilisation de la machine, s'assurer que le réservoir contienne une quantité d'eau suffisante, et que le bouton de réglage de l'eau chaude soit bien fermé.
- Pour éviter tous dommages, ne pas utiliser des accessoires non approuvés par le Constructeur.
- Ne pas enlever le porte-filtre pendant la distribution du café.
- Respecter les instructions de detartrage.
- La machine à café est un appareil destiné a l'utilisation ménagère: il n'est pas préconisé pour l'emploi professionnel. Agir en conformité.
- Avant la **MISE EN SERVICE**, s'assurer que la tension d'alimentation du réseau correspond à la tension specifiée sur la plaquette d'identification située sous l'appareil.
- En cas d'incendie, veuillez utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). N'utilisez pas de l'eau ou des extincteurs à poudre.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou bien sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.
- Ne pas utiliser la machine en cas de mauvais fonctionnement ou bien si le câble d'alimentation ou bien la fiche sont endommagés. En ce cas, remplacez le câble ou adressez-vous à un CENTRE D'ASSISTANCE AGRÉÉ pour le contrôle de l'appareil.

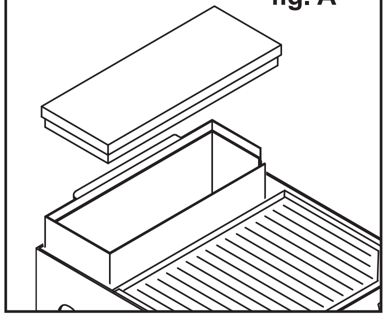
DONNEES TECHNIQUES

Modèle	EDL - ETB	EBR - ETS
Dimensions (mm)	L 220 - H 295 - P 265	
Poids (kg)	5,5	
Capacité du réservoir	2,7 l	
Distribution de la vapeur	5 minutes	
Câble d'alimentation	longueur 160 cm. env.	
Pression maxi	15 bar	
Alimentation	230V-50Hz. / 120V-60Hz	
Puissance absorbée	950 Watt	
Thermostats	de service pour café et vapeur; de sécurité	
Chaudière	en acier inoxy, avec élément de chauffage de 900 W	
Protections	Thermoprotecteur 100°C, thermostat, soupape de securité	
Accessoires	Mesure à café, porte-filtre pressurisé mécanique, Cappuccino Automatic, Turbo Cappuccino, Manuel d'emploi, filtre à capsules, filtre pour café, joint pour pastilles de café.	

MISE EN SERVICE

- Enlever le couvercle (**1**) et déposer le réservoir (**12**). Remplir le réservoir avec de l'eau froide et le réposer dans la machine (**Fig. A**).
- Plonger les tubes dans le réservoir et introduire les tubes dans le siège approprié en haut à droite, mettre le couvercle (**1**) de nouveau sur le réservoir (**12**).
- S'assurer que les interrupteurs (**2-3-4**) soient déclenchés.
- Brancher la fiche du câble d'alimentation (**9**) sur la prise électrique.

fig. A



- Appuyer sur l’interrupteur général (**2**). Le voyant incorporé dans la touche s’allume, pour indiquer que la machine est sous tension (**Fig. B**). Les modéles “Eurobar” et “Eurobar de Luxe” sont pourvus d’un chauffe-tasse actif (**16**) qui entre en fonction par l’activation de l’interrupteur général (**2**).

- Tourner le bouton de réglage eau chaude/vapeur (**13**) d’un tour environ, dans le sens contraire à celui des aiguilles d’une montre (**Fig. C**).

- Placer un récipient sous le **Turbo Cappuccino** (**14**).

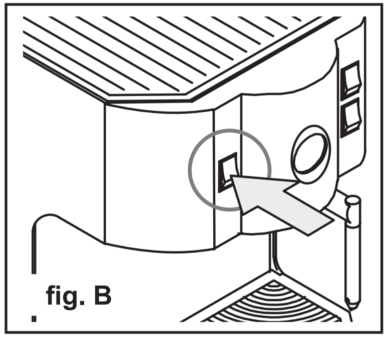
- Appuyer sur l’interrupteur du café (**3**) et attendre que l’eau s’écoule régulièrement (**Fig. D**).

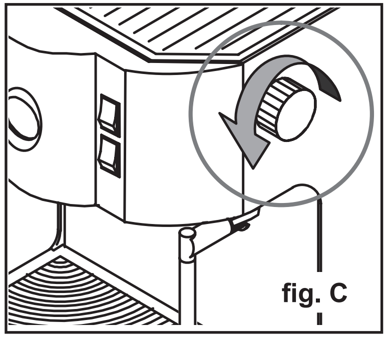
- Ramener le bouton (**13**) à sa position initiale, en le tournant dans le sens des aiguilles d’une montre. L’eau sort maintenant du groupe chaudière (**11**).

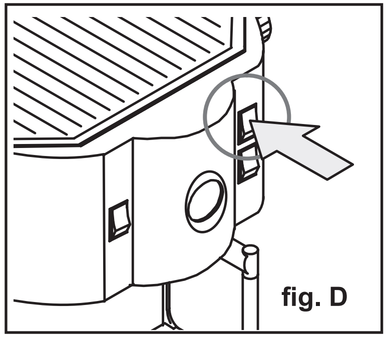
- Déclencher l’interrupteur café (**3**). Maintenant la machine est prête au fonctionnement.

- A la première **MISE EN SERVICE** seulement, il est conseillé de melanger deux cuillerées de bicarbonate avec l’eau du réservoir (**12**), à fin d’éliminer du circuit les impurités eventuelles.

- Rincer le réservoir (**12**) et répéter les opérations de **MISE EN SERVICE** pour éliminer les résidus de bicarbonate.


fig. B


fig. C


fig. D

ATTENTION

- Les instructions contenues dans cette page sont à répéter chaque fois que l’eau dans le réservoir (**12**) est épuisée, ou bien après une longue période d’inactivité de la machine.

- Il est impératif de ne pas utiliser la machine sans l’eau.

- La machine est équipée avec un chauffe-tasses actif (**16**) qui maintient automatiquement constante la température des tasses.

PREPARATION DU CAFE EXPRESS

- Grâce à son spécial porte-filtre pressurisé mécanique, cette machine peut préparer un excellent, cremeux et véritable café express.

- Insérer le porte-filtre (**6**) sous le groupe chaudière (**11**) et le bloquer en le pivotant à fond de gauche à droite, de façon à le pouvoir préchauffer. Laisser la poignée du porte-filtre (**Fig. E**).

- Un système automatique ramène la poignée legèrement à gauche. Ce mouvement assure le parfait fonctionnement du porte-filtre pour longtemps.

- S’assurer qu’il y a assez d’eau dans le réservoir (**12**).

- Appuyer sur l’interrupteur général (**2**).

- Attendre que le voyant de l’interrupteur café (**3**) soit allumé (**Fig. F**).

- La machine se trouve maintenant à la température correcte de fonctionnement.

- Enlever le porte-filtre du groupe chaudière (**11**) et introduire le filtre grand pour café (**17**) dans le porte-filtre (**6**).

- Remplir le filtre (**17**) d’un ou deux mesures de café moulu suivant le nombre de tasses de café à préparer (**Fig. G**).

  environ 1 mesure = 1 café
  environ 2 mesures = 2 cafés

- La qualité et le tassage de la poudre de café influencent directement la qualité et l’arôme de l’express.

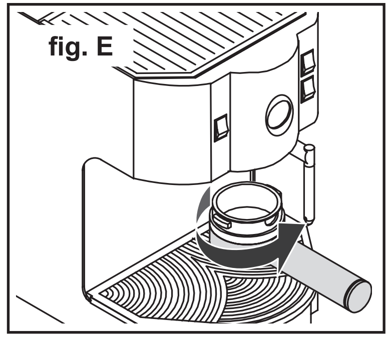
- Tasser legèrement le café avec la mesure (**5**) et éliminer tout résidu de poudre du bord du porte-filtre (**Fig. H**).

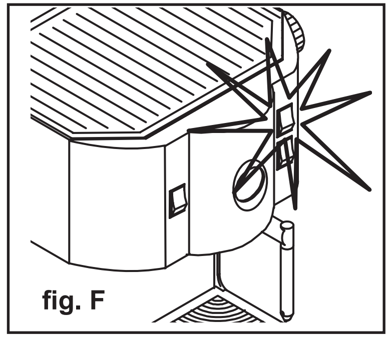
- Insérer le porte-filtre (**6**) sous le groupe chaudière (**11**), comme indiqué ci-dessus.

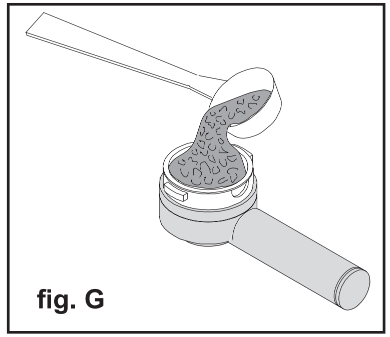
- Placer une ou deux tasses préchauffées sous le porte-filtre.

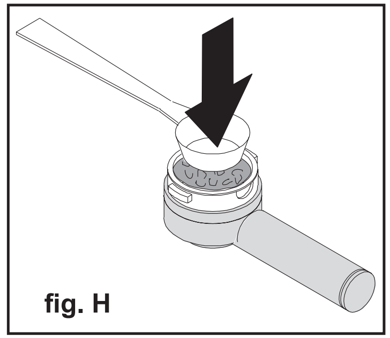
- Appuyer sur l’interrupteur café (**3**) et, une fois la quantité de café désirée est débitée, déclencher l’interrupteur (**3**).

- Lorsque la préparation du café est terminée, enlever le porte-filtre et vider les marcs.


fig. E


fig. F

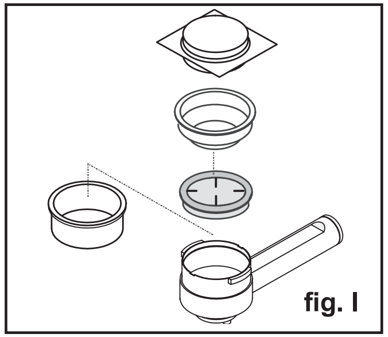

fig. G


fig. H

PREPARATION DU CAFE EXPRESS AVEC LES CAPSULES

Le porte-filtre pressurisé mécanique peut aussi bien être utilisé pour la preparation de l'express avec les capsules de café, comme indiqué ci-contre:

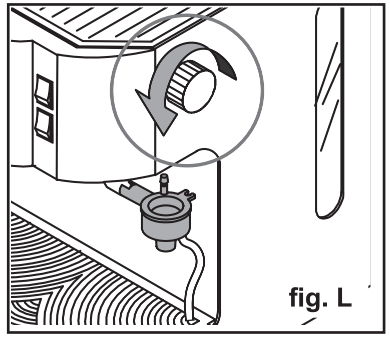
- Déposer le filtre du porte-filtre (**6**).
- Installer le joint pour capsules (**15**) dans le porte-filtre, sa face avec les quatre ailettes dirigée vers l'haut (**Fig. I**).
- Placer le petit filtre à capsules (**8**) dans le porte-filtre pressurisé (**6**). A fin d'obtenir du bon café dès la première tasse, il est conseillé de préchauffer le filtre, le porte-filtre et la tasse elle-même.
- Insérer le porte-filtre (**6**) sous le groupe chaudière (**11**) et le bloquer en le pivotant à fond de gauche à droite, de façon à le pouvoir préchauffer. Laisser la poignée du porte-filtre (**Fig. E**).
- Un système automatique ramène la poignée legèrement à gauche. Ce mouvement assure le parfait fonctionnement du porte-filtre pour longtemps.


fig. I

- S'assurer qu'il y a assez d'eau dans le réservoir (**12**). Appuyer sur l'interrupteur général (**2**).
- Attendre que le voyant de l'interrupteur café (**3**) soit allumé.
- La machine se trouve maintenant à la température correcte pour la préparation du café avec les capsules.
- Enlever le porte-filtre du groupe chaudière (**11**) en le pivotant à gauche.
- Installer la capsule de café dans le filtre spécial. Veiller à ne pas endommager la capsule.
- Insérer le porte-filtre (**6**) sous le groupe chaudière (**11**) et le bloquer en le pivotant à fond de gauche à droite.
- Placer une tasse préchauffée sous le porte-filtre et appuyer sur l'interrupteur café.
- Une fois la quantité de café désirée est débitée, déclencher l'interrupteur (**3**).
- Lorsque la préparation du café est terminée, enlever le porte-filtre (**6**) en le pivotant à gauche et mettre la capsule au rebut. Laver le porte-filtre sous l'eau courante.

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

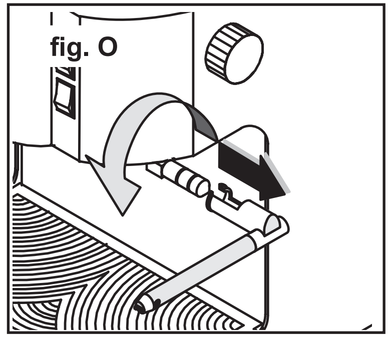
- Vérifier que le voyant de l'interrupteur (**3**) soit allumé.
- Placer un récipient sous le **Cappuccino Automatic** (**10**).
- Tourner le bouton de réglage eau chaude/vapeur (**13**) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre (**Fig. L**).
- Appuyer sur l'interrupteur du café (**3**) et attendre la distribution de l'eau.
- Une fois que la quantité de café désirée a eté débitée, déclencher l'interrupteur (**3**) et ramener le bouton (**13**) à sa position initiale, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.


fig. L

PREPARATION DU CAPPUCCINO

- Le **Turbo Cappuccino** permet d'obtenir facilement le véritable "cappuccino à l'italienne".
- Grâce à sa conception, le **Turbo Cappuccino** peut être positionné suivant necessité.
- Vérifier que le voyant de l'interrupteur (**3**) soit allumé.
- Appuyer sur l'interrupteur de la vapeur (**4**): son voyant s'allume, tandis que le voyant de l'interrupteur café (**3**) s'éteint (**Fig. M**).
- Après 30 secondes environ, le voyant de l'interrupteur café (**3**) s'allume à nouveau: maintenant la machine est prête pour le fonctionnement du **Turbo Cappuccino**.
- Verser 100 ml environ de lait dans un broc étroit, pas plus haut que 10 cm. Y plonger le **Turbo Cappuccino** dans le lait, pour 3-4 cm environ, et ouvrir le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**).
- Lorsque le réchauffage est achevé, ou le lait est bien mousseux, fermer le bouton (**13**) et déclencher l'interrupteur vapeur (**4**).
- A fin de nettoyer le **Turbo Cappuccino** et de recharger le circuit, pivoter le tuyau de distribution au dessus de la cuvette (**7**), appuyer sur l'interrupteur café (**3**) et attendre, après avoir ouvert le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**), que l'eau sort du **Turbo Cappuccino**. Puis déclencher l'interrupteur café et fermer le bouton.

  Après chaque distribution, il est conseillé d'ôter le corps extérieur (A) en laiton chromé du **Turbo Cappuccino**, et éliminer tout résidu de lait avec de l'eau chaude.


fig. O

PREPARATION DU CAPPUCCINO AVEC LE CAPPUCCINO AUTOMATIC

- En appuyant sur une seule touche, le **Cappuccino Automatic** permet de distribuer du lait chaud et mousseux et, avec du café preparé au préalable, réaliser le véritable cappuccino “à l'italienne”.

- Pour installer le **Cappuccino Automatic** sur la machine predisposée, effectuer les opérations suivantes:

  - Ôter le **Turbo Cappuccino** de son siège, en le tenant en position horizontale (**Fig.O**).

  - Installer à sa place le **Cappuccino Automatic**, en veillant de le pousser jusqu'en butée sur le raccord du tuyau vapeur.

- Avec la machine prête au fonctionnement (vapeur), procéder comme suit:

- Ouvrir et fermer rapidement, deux ou trois fois, le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**), jusqu'à ce que seulement de la vapeur sort du **Cappuccino Automatic**.

- Insérer le tuyau d'aspiration (**18**) dans un récipient approprié, ou bien directement dans le carton du lait, placé à coté de la machine (**Fig. N**).

- Placer la tasse avec du café preparé au préalable sous le bec du **Cappuccino Automatic** (**10**) et ouvrir le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**). Le lait mousseux est distribué automatiquement.

- On peut aussi bien régler le volume de la mousse: pour obtenir un volume plus important, tirer le goujon (**17**) vers l'haut.

- Pour arrêter la distribution, fermer le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**) et déclencher l'interrupteur vapeur (**4**).

- Aprè s chaque distribution, il faut nettoyer le **Cappuccino Automatic** de tous residus de lait.

- Placer à coté de la machine un récipient avec de l'eau et y plonger le tuyau d'aspiration (**18**) (**Fig. N**).

- Procéder comme pour la préparation du cappuccino: laisser l'eau passer dans un autre récipient approprié, ou bien directement dans la cuvette recueille-gouttes (**7**).

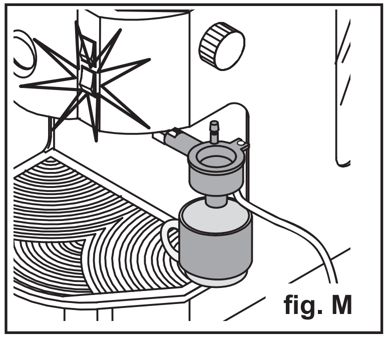


fig. M

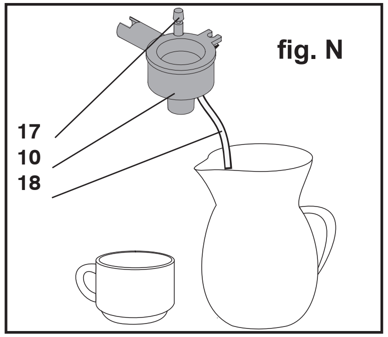


fig. N

- Une fois que l'utilisation du **Cappuccino Automatic** (**10**) est terminée, ramener la machine à son fonctionnement normal, comme suit: pivoter le **Cappuccino Automatic** (**10**) au dessus de la cuvette (**7**), ouvrir le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**) appuyer sur l'interrupteur du café (**3**) et attendre jusqu'à ce que l'eau s'écoule regulièrement.

- Déclencher l'interrupteur café (**3**) et fermer le bouton de l'eau chaude/vapeur (**13**). La machine est à nouveau prête à fonctionner.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le nettoyage régulier assure le bon fonctionnement et la longue durée de cette machine.

- **Attention**: avant d'une opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, enlever la fiche (**9**) de la prise de courant.

- Le réservoir de l'eau (**12**), la cuvette (**7**), le porte-filtre (**6**), le **Cappuccino Automatic** (**10**) et le filtre (**8**) et le **Turbo Cappuccino** sont à nettoyer regulièrement avec de l'eau et du detersif commercial pour lave-vaisselle. Après le lavage, rincer soigneusement à l'eau courante.

- Nettoyer la surface extérieure de la machine avec un chiffon humide, puis l'essuyer. **Ne pas utiliser de l'alcool ou des solvants** (**Fig. P**).

- Pour nettoyer le **Turbo Cappuccino**, ôter-le du tuyau vapeur, enlever le corps extérieur en laiton chromé et laver à l'eau courante.

- Pour nettoyer le **Cappuccino Automatic** (**10**), ôter-le de son siège en tirant vers l'extérieur.

- Enlever le couvercle (**19**), le goujon (**17**) et le tuyau (**18**), puis les laver à l'eau courante.

- Réassembler toutes les pièces, suivant à l'envers la procédure de démontage (**Fig. Q**).

- **Ne pas tremper la machine dans l'eau.**

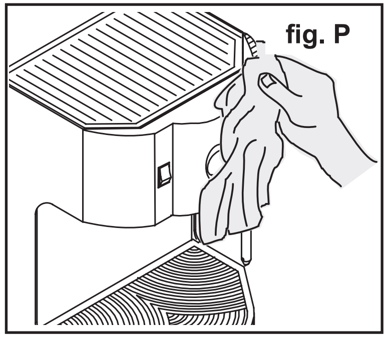


fig. P

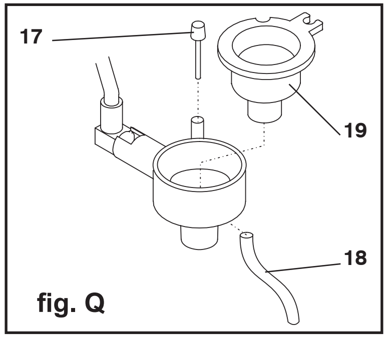


fig. Q

DETARTRAGE

- Il est conseillé d'effectuer le détartrage de la machine en fonction de la fréquence de son utilisation et de la dureté de l'eau, ou bien tous les trois mois maximum, en utilisant des produits spécifiques pour détartrage qu'on peut acheter aux magasins d'électro-ménagers.

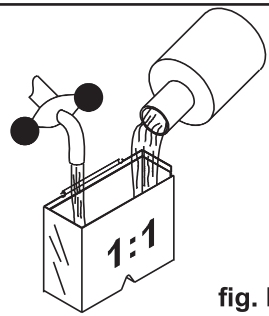
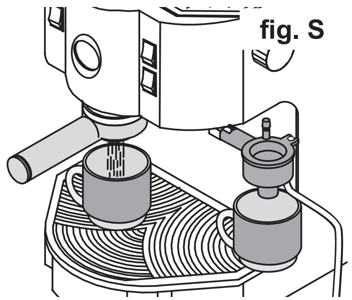
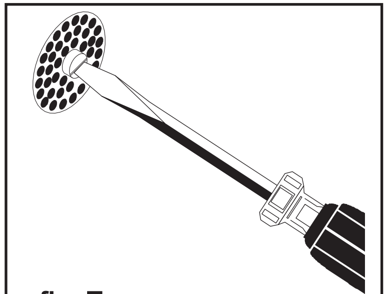


fig. R

- Verser une solution d'eau et de détartrant dans le réservoir de l'eau (**12**) (**Fig. R**).
- Placer le porte-filtre (**6**) (sans café) sous le groupe chaudière (**11**).
- Activer la machine.
- Placer un récipient sous le porte-filtre et un autre sous le **Cappuccino Automatic** ou le **Turbo Cappuccino**.
- Appuyer sur l'interrupteur café (**3**) et laisser l'eau s'écouler du groupe chaudière (**11**) pendant 10-15 secondes (**Fig. S**).


fig. S

- Tourner le bouton (**13**) dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et laisser l'eau s'écouler du **Cappuccino Automatic** ou du **Turbo Cappuccino** pendant 10-15 secondes.
- Déclencher l'interrupteur café (**3**).
- Laisser la solution agir pour 15 minutes environ.
- Répéter ces opérations jusqu'à baisser le niveau de l'eau dans le réservoir au minimum.
- Enlever et rincer le réservoir, le remplir avec de l'eau fraiche et propre, puis le réposer dans la machine.
- Appuyer sur l'interrupteur café (**3**) et laisser l'eau s'écouler abondamment du groupe chaudière (**11**) et du **Cappuccino Automatic** (**10**) ou du **Turbo Cappuccino** (**14**), à fin d'éliminer les résidus de la solution détartrante.
- Déclencher l'interrupteur café (**3**).
- **Attention**: en cas d'entartrage important, à l'aide d'un tournevis dévisser la vis de fixation de la douche au groupe chaudière (**11**), et enlever le tartre incrusté (**Fig. T**).


fig. T

CAUSES DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT

A La machine ne fonctionne pas, et le voyant situé dans l'interrupteur général (2) ne s'allume pas:
1) Pas de courant du réseau.
2) La fiche du câble d'alimentation (**9**) n'est pas connectée correctement.
3) Le thermostat de sécurité doit être restauré.

B Le voyant situé dans l'interrupteur général est allumé, mais l'eau ne se réchauffe pas:
1) L'élément de la chaudière est cassé ou brûlé.
2) Les thermostats de service ne fonctionnent pas.

C Le café ne sort pas du porte-filtre:
1) Manque d'eau dans le réservoir.
2) Le café est moulu trop fine.
3) La quantité de café est excessive.
4) Le café est trop tassé.
5) L'interrupteur vapeur (**4**) est enclenché.
6) Le circuit n'a pas eté chargé (voir **MISE EN SERVICE**).
7) Le groupe chaudière (**11**) est entartré.

D Le café sort goutte à goutte:
1) Le café est moulu trop fine.
2) La quantité de café est excessive.

E Le café sort trop vite et n'a pas de crème:
1) Le café est moulu trop gros.
2) Le café n'est pas assez tassé.
3) La quantité de café est insuffisante.
4) Le mélange de café est moisi ou n'est pas approprié au type de la machine.

F Le café sort du bord du porte-filtre:
1) Le porte-filtre n'est pas placé correctement.
2) La quantité de café dans le porte-filtre est excessive.
3) Le bord du porte-filtre n'est pas propre.
4) Le joint sous le groupe chaudière est usagé.

G Le café sort froid:
1) La machine n'est pas à la température correcte.
2) Le porte-filtre n'a pas eté préchauffé.
3) Les tasses n'ont pas eté préchauffées.

H Fort bruit de la pompe
1) Manque d'eau dans le réservoir.

Attention: en cas d'anomalie concernante l'élément de réchauffage ou les thermostats, ou bien d'un type qui n'est pas indiqué ci-dessus, s'adresser au Centre d'Assistance le plus proche.

De plus, le Constructeur rappelle que tous tentatives de réparation ou d'entretien extraordinaire effectués par des personnes non autorisées, au-delà de faire cesser la garantie sur l'appareil, rejettent toute responsabilité du Constructeur pour la cause d'endommagement de choses ou de personnes.

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Italiano
Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.
Il simbolo apposto sull' apparecchiatura o sulla confezione indica che l' apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure puo' essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un' apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

English
This product complies with EU Directive 2002/96/EC.
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Deutsch
Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln
ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie
von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Français
L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Español
Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.
O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.
Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

Dal 1905 macchine per caffè

La Pavoni S.p.A.
Via Privata Gorizia 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) – Italy
Cap.Soc. € 2.288.000 - Cod.fiscale e P.IVA 00790800155
www.lapavoni.com - e-mail: espresso@lapavoni.it
Tel.+39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE – EC DECLARATION OF CONFORMITY DECLARATION DE CONFORMITE CE - EG – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG – DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD CE

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macchina per caffè per uso domestico**
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for domestic use**
Déclare que les produits suivants: **Machines à café expresso pour usage domestique**
Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Hausalt Espresso Kaffeemaschinen**
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso doméstico**

Modello – Model – Modale – Modell – Modelo: **EBR – EDL – ETB – ETS**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives::
à laquelle se réfère cette dèclaration, selon les prescriptions des directives specifiques :
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas:

73/23/CE, 93/68/CE, 89/336/CE, 93/68/CE, 92/31/CE
RHOS – 2002/95/CE, RAAE – 2002/96/CE

è conforme alle seguenti norme :
It complies with the following norms:
conforme aux normes suivantes:
in Übereinstimmung mit den folgenden Normen :
es conforme a las sigientes normas:

EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A11 (2004) + A12 (2006) + A2 (2006).
EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005).
EN 55014-1 (2000) + A1 (2001) + A2 (2002).
EN 61000-3-2 (2000) + A2 (2005).
EN 61000-3-3 (1995) + A1 (2001).
EN 55014-2 (1997) + A1 (2001). EN 50366 (2003) + A1 (2006).

S.Giuliano Milanese, 02/07/2007

La Pavoni S.p.A.
Procuratore
Dott. Eugenio Pennè

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La Présente déclaration perd sa validité dés lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung werändert wird.
La presente declaraciòn pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

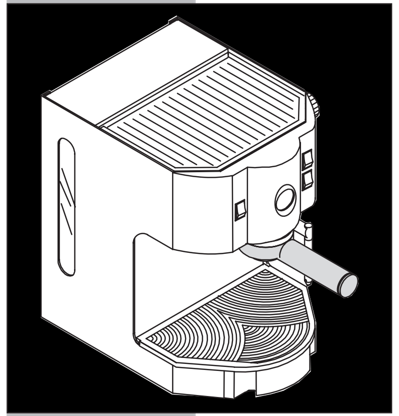
La Pavoni spa - Via Privata Gorizia, 7
20098 San Giuliano Milanese (MI) - Italia
Telefono ++39-2-982171 r.a. - Telefax ++39-2-9821787

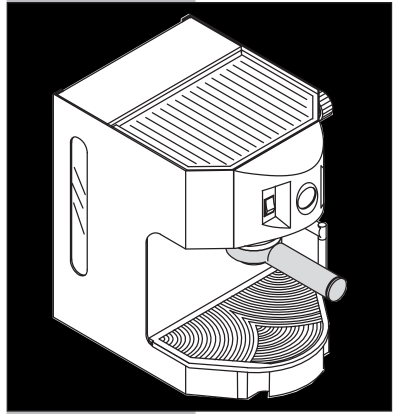
la Pavoni

Cod. 15001315 - Rev. 00 del 02.07.07

ISTRUZIONI D'USO

MODELLO EBR - EDL - ETB - ETS





Dal 1905 macchine per caffé

la Pavoni

CE

Congratulazioni!
Gentile Cliente, Lei oggi ha fatto un'ottima scelta.
Le auguriamo molta soddisfazione con la Sua nuova macchina per caffè che Le farà gustare a fondo il piacere dell'espresso.

Congratulations!
Dear customer, today you have made a good choice. We hope you will be fully satisfied with your new coffee machine. It will allow you to taste the very best espresso coffee.

Herzlichen Glückwunsch!
Lieber Kunde, heute haben Sie einem gutem Kauf gemacht. Wir wünschen Ihnen viel Freude und bestet Espressogenuß mit Ihrer neuen Kaffeemaschine.

Felicitations!
Cher client, aujourd'hui vous avez fait un choix gagnant. Nous vous souhaitons de goûter pour longtemps un café espresso excellent, avec votre nouvelle machine à café.